

Приложение 3.1

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01.01 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Индекс и наименование учебной дисциплины

**МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО МОДУЛЯ МДМ.01 ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА
ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью социально – гуманитарного ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3, ОК 4. (указываются коды).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹ ПК, ОК	Умения	Знания
	<i>Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине</i>	<i>Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине</i>
ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	У 2.1. 03. Оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно – технической документации к лабораторным условиям. У 2.1. 04. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1. 05 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1. 11 Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием У 2.1.17 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным ПО при обработке данных контрольно – измерительных приборов и лабораторного оборудования.	З 2.1.05 Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. З 2.1.14 Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории при анализах сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов З 2.1.15 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 в процессе производства

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	У 2.1. 18 Использовать ИКТ технологии сбора, размещения, хранения и накопления, преобразования и передачи данных в профессионально – ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	продуктов питания из растительного сырья. З 2.1.15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья З 2.1.16 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	У 2.2. 03 Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами У 2.2. 04 Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2. 08 Анализировать состояние специализированного оборудования при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2. 22 Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2. 23 Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов	З 2.2.07 Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемых сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья З 2.2.08 Порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья З 2.2.14 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

	питания из растительного сырья	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04 Методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска	Зо02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 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	Уо 05.01 Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01 Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

чрезвычайных ситуациях		
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	Зо 08.02 основы здорового образа жизни
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	25
<i>Самостоятельная работа</i> ²	4
<i>Консультаций</i>	4
Промежуточная аттестация	Экзамен

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ³ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Раздел 1. Общие сведения					
Тема 1.1 Основные положения и научные основы дисциплины.	1. Содержание и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств». Классификация основных процессов пищевых производств. Классификация оборудования пищевых производств, требования к оборудованию. 2. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах пищевых производств.	1	ЛР 8 ЛР 19	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Зо 2.1.03 Зо 2.1.05
	Практическое занятие 1. Моделирование и подобие процессов пищевой технологии.	2			Уо 2.1.03 Уо 2.1.04
Раздел 2. Процессы производства					
Тема 1.2 Механические процессы	1. Измельчение. Применение процессов измельчения на предприятиях, перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию. 2. Обработка материалов пищевых производств давлением. 3. Разделение сыпучих сред. Общие сведения. Классификация методов разделения сыпучих сред. Вибрационное сепарирование. Пневматическое сепарирование. Гидравлическая классификация. Магнитное сепарирование. Электрофильтрование. Флотация.	2	ЛР 8 ЛР 19	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Зо 2.1.11 Зо 2.1.14 Зо 2.1.15 Зо 2.1.16 Зо2.2.07 Зо2.2.08
	Практическое занятие 2. Эксплуатация машин и аппаратов для измельчения реологических материалов. Разделение сыпучих сред.	4			ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09

³ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

Тема 1.3. Гидравлические процессы	1. Основы гидравлики. Гидростатика. Основные понятия и определения. 2. Гидродинамика. Общие положения. Режимы движения вязких жидкостей. 3. Режимы движения жидкости. Законы ламинарного движения. Турбулентный режим движения. 4. Истечение жидкости из резервуаров	2	ЛР 8 ЛР 19	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Зо 2.1.11 Зо 2.1.14 Зо 2.1.15 Зо 2.1.16 Зо2.2.14
	Практическое занятие 3. Ведение истечения жидкости через отверстия и насадки.	2			Уо 2.1.05 Уо 2.1.11 Уо2.2.03 Уо2.2.04
Тема 1.4. Гидромеханические процессы	1. Перемешивание жидких и сыпучих смесей. Общие сведения. Смесители жидких продуктов. 2. Гомогенизация. Кавитационные явления в жидкости. 3. Пищевые продукты как системы. Признаки, используемые для разделения систем. 4. Классификация процессов разделения пищевых продуктов. 5. Фильтрация. Основные типы фильтрационных аппаратов. 6. Баромембранные процессы. Практическое применение ультрафильтрации и обратного осмоса в пищевой технологии.	2	ЛР 8 ЛР 19	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Зо2.2.07 Зо2.2.08 Зо2.2.14
	Практическое занятие 4. Ведение процессов и аппараты для фильтрования неоднородных систем.	4			Уо 2.1.03 Уо 2.1.04 Уо 2.1.17 Уо 2.1.18
Тема 1.5. Теплообменные процессы	1. Основы теплопередачи. Применение тепловых процессов в пищевых производствах. 2. Тепловое излучение. Конвективный теплообмен (теплоотдача). 3. Основные теплоносители. Классификация теплообменных аппаратов. Основные конструкции теплообменных аппаратов.	2		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Зо 2.1.03 Зо 2.1.05 Зо 2.1.15 Зо 2.1.16
	Практическое занятие 5. Методы работы на теплообменных аппаратах. Методы работы на выпарных аппаратах пищевых производств	4			Уо 2.1.03 Уо 2.1.04 Уо 2.1.17 Уо 2.1.18

Тема 1.6. Массообменные процессы	1. Основы теории массообмена. Механизм процессов массопереноса. Классификация массообменных процессов по виду фаз, по способу взаимодействия фаз. 2. Сушка пищевых продуктов. Сушильное оборудование. Способы сушки, реализуемые в сушилках. Зерносушилки. Устройство и технологический расчет сушилок. 3. Сорбционные процессы. Классификация сорбционных процессов. 4. Процессы разделения однородных смесей. Перегонка и ректификация. Теоретические основы перегонки. Классификация бинарных смесей. 5. Кристаллизация и растворение. Сущность процессов кристаллизации и растворения.	2		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	3о2.2.07 3о2.2.08 3о2.2.14
	Практическое занятие 6. Методы работы на барабанных и туннельных сушилках пищевых материалов. Методы работы на шахтных, распылительных и кондуктивных сушилках пищевых материалов.	4			Уо 2.1.03 Уо 2.1.04 Уо 2.1.17 Уо 2.1.18 У2.2.08 У2.2.22 У2.2.23
Тема 1.7. Биохимические и физико-химические процессы	1. Ферментация. Общие сведения. Кинетика ферментационных процессов. 2. Пастеризация и стерилизация продукции. Мойка оборудования пищевых производств.	1		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	3о2.2.07 3о2.2.08 3о2.2.14
	Выполнение проверочных работ (тестирование из практических занятий)	2			
Самостоятельная работа Проработка лекционного материала, рекомендуемой литературы, Интернет-ресурсы по рассматриваемой теме, подготовиться к практическим занятиям.		4		ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	
Всего:		34ч. аудит. 4ч самост. работы			
Консультация		4			
Промежуточная аттестация (Экзамен)		6			
Итого		48ч			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет – 212 *«Профессиональный цикл по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»*

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 *Технология продуктов питания из растительного сырья*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для академического бакалавриата / А.И.Гнездилова. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 270 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/411348>, по подписке. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты [Электронный ресурс]: учеб. пособие для академического бакалавриата / А.Ю. Винаров [и др.]; под ред. В.А. Быкова. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 275 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/423224>, по подписке. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Б1.Б.20 Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: электронный курс // Образовательный портал ФГБОУ ВО Великолукская ГСХА. – Режим доступа: <http://edu.vgsa.ru/course/view.php?id=1157>
2. Достижения науки и техника АПК. Теоретический и научно- практический журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.agroapk.ru/>,
3. Хранение и переработка сельхозсырья. Научно-теоретический журнал для научных работников, инженеров, технологов, преподавателей и студентов вузов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>,
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. -Режим доступа: <http://elibrary.ru/>,
5. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>,
6. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>,
7. Электронно-библиотечная система ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» (РГАЗУ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ebs.rgau.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Плаксин Ю.М. Процессы и аппараты пищевых производств: учеб. для вузов / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КолосС, 2008. – 760 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<u>Знания:</u> - приемы работы со справочной и учебно-методической литературой и нормативно-технической документацией - сущность и назначение механических, гидравлических, гидромеханических, тепловых, массообменных, биохимических и физико-химических процессов пищевых производств; - проблемы ресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования пищевых производств. - назначение, область применения, классификацию, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов пищевых производств; - методы расчета и подбора аппаратов для реализации конкретных технологических процессов пищевых производств.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме экзамена

Приложение 3.2

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01.02 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

Индекс и наименование учебной дисциплины

**МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО МОДУЛЯ МДМ.01 ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА
ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ**

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 01.02 Автоматизация технологических процессов»
(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 01.01 Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью обязательного профессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ⁴ ПК, ОК	Умения	Знания
	<i>Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине</i>	<i>Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине</i>
ПК 1.1	У 1.1.01 Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией У 1.1.03 Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по	З 1.1.01 Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях З 1.1.02 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1.05 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из

⁴ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	производству продуктов питания из растительного сырья У 1.1.05 Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1.07 Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья У 1.1.10 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	растительного сырья 3 1.1.07 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2.	У 1.2.04 Эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян, распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества У 1.2.06 Эксплуатировать оборудование для подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения, сортирования продуктов шелушения, шлифования и полирования крупы, гидротермической обработки зерна У 1.2.08 Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции в тару на специальном технологическом оборудовании	3 1.2.02 Требования нормативно-технической документации к качеству зерна и семян, готовой продукции 3 1.2.05 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при хранении и переработке зерна и семян 3 1.2.06 Основы технологии хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях 3 1.2.10 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики

	У 1.2.11 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян У 1.2.16 Настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян	при хранении и переработке зерна и семян З 1.2.32 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.
ПК 1.3	У 1.3.02 Осуществлять выбор оборудования, оснастки для ремонта узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У 1.3.03 Использовать оснастку, пневматическое, электрическое, слесарно-механическое оборудование и инструмент при ремонте узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования У 1.3.05 Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда	З 1.3.02 Основные приемы слесарных работ по ремонту узлов и механизмов сельскохозяйственных машин и оборудования З 1.3.05 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
ОК 01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04 Методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02	Уо. 02.02 Умения: определять задачи для поиска информации Уо. 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска планировать процесс поиска;	Зо. 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

	структурировать получаемую информацию;	
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	29
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	29
<i>Самостоятельная работа⁵</i>	4
<i>Консультации</i>	4
Экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций и личностных результатов ⁶ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4		
Раздел 1. Автоматизация технологических процессов			16/4			
Тема 1.1 Средства измерений	Содержание		16			
	4/4	Основные понятия и определения автоматизации	4	ЛР 29	ОК01 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.1.01
	4/8	Государственная система промышленных приборов и средств автоматизации	4	ЛР 31	ОК06 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3	З 1.2.10 З 1.3.04
	4/12	Системы дистанционной передачи измерительной информации	4	ЛР 31 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 14 ЛР 5	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.10 З 1.3.04
	4/16	Средства измерения температуры и давления	4		ОК 02 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.10 З 1.3.04
	Практические занятия		4	ЛР 7 ЛР 14	ОК 01. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.3.01 У 1.3.05
	4/20	Практическая работа № 1. «Изучение работы термометров»	4			
Раздел 2. Теория автоматического регулирования						
Тема 2.1 Основы теории автоматического регулирования	Содержание		12/2			
	2/22	Автоматическое регулирование	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.10 З 1.3.04
	2/24	Автоматические регуляторы	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.10 З 1.3.04
	2/26	Регулирующие органы и исполнительные механизмы	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3	З 1.2.10 З 1.3.04
	4/30	Вспомогательные средства автоматизации	4	ЛР 19 ЛР 15	ОК 02. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.10 З 1.3.04

⁶ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	Практические занятия		2			
	2/32	Практическая работа № 2. «Изучение работы манометров»	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.2.16 У 1.3.01 У 1.3.02
Раздел 3. Автоматизация сельскохозяйственных машин						
Тема №3 Автоматизация типовых процессов сельскохозяйствен ных машин	Содержание		26/20			
	2/34	Приборы технологического контроля	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.21
	2/36	Основы построения Автоматизированных систем управления (АСУ).	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.21 З 1.2.08
	2/38	Системы автоматизации регуляторов типовых технологических процессов зерно производства	2	ЛР 19 ЛР 15	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	З 1.2.21 З 1.2.08 З 1.2.07
	Практические занятия		20			
	4/42	Практическая работа № 3.«Определение основных технологических параметров».	4	ЛР 19 ЛР 15 ЛР 19 ЛР 15 ЛР 15	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.3.03 У 1.3.04 У 1.3.05
	4/46	Практическая работа № 4. «Изучение принципа действия приборов автоматического контроля температуры».	4		ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.3.03 У 1.3.04 У 1.3.05
	4/50	Практическая работа № 5. «Составление функциональных схем автоматизации технологических процессов»	4		ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.3.03 У 1.3.04
	4/54	Практическая работа № 6. «Изучение схем автоматизации приемки и хранения зерна»	4		ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.1.07 У 1.3.04
	4/58	Практическая работа № 7. «Изучение схем автоматизации технологических процессов в производственных условиях»	4	ЛР 19 ЛР 15	ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	У 1.1.07 У 1.3.04
		Самостоятельная работа Подготовка к экзамену	4			
		Консультации	4			
		Экзамен	6			
Итого по дисциплине			72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет

наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

В случае необходимости:

Лаборатория 208 (наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПООП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной 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 источники:

В.И.Трухачёв, И.В.Капустин, В.И.Будков, Д.И.Грицай «Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока: Учебное пособие.- 2-е изд., стер.- СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 304 с.

Л.В.Калинина «Общая технология молока и молочных продуктов»: учебник – М.: ДеЛи плюс, 2020. – 240 с.

Э.П. Шалапугина «Технология молока и молочных продуктов»: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков К», 2016г.-314 с.

Н.В.Коник «Товароведение, экспертиза, и сертификация молока и молочных продуктов»: учебное пособие – М.: Альфа –М; ИНФРА М, 2009г. – 236 с.

Г.М. Евдокимова «Автоматизация в мясном и молочном производстве», М.:Колос,2019,240 с.

Дополнительные источники:

Н.И. Воробьева «Основы автоматизации в мясной и молочной промышленности», М: Лёгкая и пищевая промышленность, 2020г.- 328 с.

Г.Н.Крусь «Технология молока и молочных продуктов»: Учебник для ВПО – М.: КолосС, 2017г.-455 с.

В.П. Притыко «Машины и аппараты молочной промышленности»: электронный учебник – М.: Пищевая промышленность, 2016 г. – 236 с.- Электронный учебник

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения⁷</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
У1- Использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; У2- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;	Демонстрация умений: -определения основных технологических параметров в молочном производстве на практических работах; -составления функциональных схем автоматизации технологических процессов на практических занятиях; - измерения температуры различными видами термометров на лабораторных работах; -измерение давления манометрами на лабораторных работах.	Оценка защиты лабораторных и практических работ, анализ самостоятельной работы, тестирование.
31 Понятие о механизации и автоматизации производства, 32 Задачи, принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; 33- Основные понятия втоматизированной бработки информации; 34-Классификацию втоматических систем и редств измерений; 35-Общие сведения об втоматизированных истемах управления АСУ) и системах втоматического правления (САУ); 36-Классификацию ехнических средств втоматизации; 37-Основные виды лектрических,	-Объяснение принципа действия приборов автоматического контроля температуры; -Составление и защита схем автоматизации приемки и хранения молока на практических занятиях; -Составление и защита схем автоматизации технологических процессов в производственных условиях -Выбор режимов первичной переработки сырья и технологических процессов производства молочных продуктов; -Умение распознавать звуковые и световые сигналы на пульте управления; - Умение различать по маркировке и окраске виды трубопроводов и запорной арматуры.	Опрос письменный , устный опрос, анализ лабораторных и практических работ, самостоятельные работы.

⁷ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

лектронных, невматических, гидравлических и комбинированных стройств, в том числе ответствующие датчики исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и омпьютерные устройства, бласть их применения; 38-Типовые средства змерений, область их рименения; типовые истемы автоматического егулирования ехнологических роцессов, область их рименения		
--	--	--

Приложение 3.3

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Индекс и наименование учебной дисциплины

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО МОДУЛЯ

МДМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 02.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 02.02 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью обязательного профессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ⁸ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК-1	Уо 01.01 Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 составлять план действия; Уо 01.06 определять необходимые ресурсы; Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08 реализовывать составленный план; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо 01.05 структуру плана для решения задач; Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК-2	Уо 02.01 Умения: определять	Зо 02.01 Знания: номенклатура

⁸ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК-9	Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 2.1.	У 2.1. 04. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1. 05 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. У 2.1. 08 Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования. У 2.1. 09 Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	3 2.1.04 Требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания 3 2.1.05 Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания. 3 2.1.08 Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.1.09 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
ПК 2.2	У 2.2. 01 Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	3 2.2.01 Технологический процесс приготовления питательных сред 3 2.2.04 Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья,

	в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2. 04 Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2. 12 Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья У 2.2. 27 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, диапазоны спектров и виды излучений 3 2.2.12 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья 3 2.2.14 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	22
<i>Самостоятельная работа⁹</i>	4
<i>Консультации</i>	2
Экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁰ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	5	6
Тема 1. Микроорганизмы.	Содержание учебного материала					
	1	Общая характеристика микробиологии. Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.	2/2	ЛР 2 ЛР 10 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	З 2.1.04 З 2.1.05 З 2.1.09
	2	Искусственные питательные среды	2/4	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	З 2.2.01
	Практические занятия					
	1	Практическое занятие 1. Устройство микроскопа и другое микробиологическое оборудование.	2/6	ЛР 13 ЛР15	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	У 2.1. 04. У 2.2. 08
	2	Практическое занятие 2. Посев простых микроорганизмов на питательные среды.	2/8	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 10 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	Н 2.2.05/ ПО
	3	Практическое занятие 3. Проведения окраски культуры микроорганизмов.	2/10	ЛР 2 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	У 2.2. 02
Тема 2. Виды анализов на пищевом производстве	Содержание учебного материала					
	1	Виды анализов в пищевом производстве	2/12	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	Н 2.2.03/ ПО З 2.2.03
	2	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Правила отбора лабораторных проб	2/14	ЛР 2 ЛР 10 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	Н 2.2.03/ ПО З 2.2.03
	Практические занятия					
	1	Практическое занятие 4. План профилактики заболеваний различной этиологии.	2/16	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	Н 2.2.02/ ПО У 2.2. 03
	2	Практическое занятие 5. План противоэпизоотических	2/18	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4	ПК 2.2	У 2.2. 01

¹⁰ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

		мероприятий.		ЛР 7 ЛР15	ОК 01. ОК 02.	
	3	Практическое занятие 6. Отбор проб и оформление первичных документов	2/20	ЛР 2 ЛР 3 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	У 2.1. 20 У 2.1. 18
Тема 3. Санитарные требования к производству	Содержание учебного материала					
	1	Санитарные требования к устройству предприятий, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспорту, одежде. Санитарные требования к продуктам, сырью. Санитарные требования к личной гигиене работников	2/22	ЛР 2 ЛР 3 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	Н 2.2.04/ ПО 3 2.2.14
	2	Нормы гигиены труда работников сфере производства продукции из растительного сырья	2/24	ЛР 10 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02.	Н 2.2.04/ ПО 3 2.2.14
	Практические занятия					
	1	Практическое занятие 7. Разработка технологических инструкций для работников производства	2/26	ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Н 2.2.07/ ПО У 2.1. 19 У 2.2. 27
	2	Практическое занятие 8. Изучение СанПиН 2.3.6. 1079-01	2/28	ЛР 2 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 09.	Н 2.2.03/ ПО У 2.2. 07
Тема 4. Моющие и дезинфицирующие средства средства.	Содержание учебного материала					
	1	Классификация моющих средств. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2/30	ЛР 10 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	Н 2.1.02/ ПО 3 2.1.14 3 2.1.08
	Практические занятия					
	1	Практическое занятие 9. План проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации в лаборатории	2/32	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	Н 2.1.02/ ПО У 2.1. 05
	1	Практическое занятие 10. Приготовления дез. растворов	2/34	ЛР 2 ЛР 4	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	Н 2.1.01/ ПО 2.3.01 У 2.1. 06
	2	Практическое занятие 11. План проведения дезинфекции оборудования, инвентаря, тары, транспорта.	2/36	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР15	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02.	Н 2.1.01/ ПО 2.3.01 У 2.1. 05
	Самостоятельная работа обучающихся					
	1	Составить схему стерилизации	2/2	ЛР 2 ЛР 10 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 09.	Н 2.2.02/ ПО У 2.2. 03
	2	Составить таблицу условий и сроков хранения моющих средств.	2/4	ЛР 2 ЛР 13 ЛР15	ПК 2.1 ОК 01. ОК 02. ОК 09.	Н 2.1.05/ ПО У 2.1. 12
Консультация			2			
Экзамен			4			
ИТОГО			48			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В случае необходимости:

Лаборатория 208 (наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПООП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гусев Н.В. Микробиология: Учебник/Н.В. Гусев, Л.А. Минеева. – М.: «Академия». 2020.- 464 с.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/А.Н. Мартинчук, А.А. Королев.- М.: «Академия».-2021.-352 с.

3. Рубин Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник/ Е.А. Рубина, В.Т. Малыгина.-М.: «Форум».-2020.-240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронная подписка на журнал «Микробиолог»

2. Электронная подписка на журнал «Санитария»

3. Электронная подписка на журнал «Аграрный вестник Урала»

3.2.3. Дополнительные источники

1. Микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / составители Т. И. Михалева [и др.]. — Курск : Курская ГСХА, 2018. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134845> (дата обращения: 02.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дроздова, Е. А. Микрофлора продовольственного сырья и продуктов его переработки : учебное пособие / Е. А. Дроздова, Е. С. Алешина, Н. А. Романенко. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-7410-1948-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110719> (дата обращения: 02.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452> (дата обращения: 02.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения¹¹</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
3.1.-основные группы микроорганизмов, их классификацию; 3 2.-значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; 3 3. - методы стерилизации и дезинфекции; 3 4. -санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; 3 5. - правила личной гигиены работников; 3 6. - нормы гигиены труда; 3 7. - классификация моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 3 8. - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений; 3 9 - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; 3 10- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
У 1. - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалом; У 2. - проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; У 3. - пользоваться микроскопической оптической техникой; У 4. - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; У 5. - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; У 6. - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещение, транспорт.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

¹¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01.03 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Индекс и наименование учебной дисциплины

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО МОДУЛЯ

**МДМ.01 ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ЗЕРНА И СЕМЯН НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности** является обязательной частью Обязательного профессионального цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02 .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ¹² ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 Определять необходимые источники информации; Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 Приемы структурирования информации; Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ПК 1.1	У 1.1.06 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья; У 1.1.07 Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья; У 1.1.08 Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	З 1.1.08 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 производства продуктов питания из растительного сырья; З 1.1.09 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; З 1.1.10 Документооборот по процессу

¹² Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; У 1.1.09 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;
ПК 1.2	У 1.2.17 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; У 1.2.18 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; У 1.2.19 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	З 1.2.28 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, используемые при хранении и переработке зерна и семян; З 1.2.29 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; З 1.2.30 Методы и средства 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 З 1.2.31 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
ПК 2.1	У 2.1.16 Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; У 2.1.17 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным ПО при обработке данных контрольно – измерительных приборов и лабораторного оборудования; У 2.1.18 Использовать ИКТ технологии сбора, размещения, хранения и накопления, преобразования и передачи данных в профессионально – ориентированных информационных системах в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	З 2.1.15 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 в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; З 2.1.15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
ПК 2.2	У 2.2.07 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; У 2.2. 26 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора,	З 2.2.10 Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; З 2.2.11 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для

	размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; У 2.2. 28 Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде; У 2.2. 29 Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;	автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; З 2.2.12 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
ПК 3.1	У 3.1.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; У 3.1.9 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях;	З 3.1.1 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 производства продуктов питания из растительного сырья; З 3.1.2 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; З 3.1.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; З 3.1.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	26
консультации	4
Самостоятельная работа ¹³	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.01.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁴ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	5	6
Тема 1. Введение	2/2	Введение в дисциплину. История возникновения. Основные понятия: информация, данные, информационная среда, информационная система (ИС).	2		ОК 02	Зо 02.01
Тема 2. Технологические средства информационных технологий	2/4 2/6	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды ПО..Классификация персональных компьютеров (ПК).	4		ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1	Зо 02.01 З 1.1.09 З 1.2.30 З 2.1.15 З 2.2.12 З 3.1.2
	2/8	Практическое занятие №1 «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты»	2			
Тема 2. Информационная безопасность в профессиональной деятельности человека	2/10 2/12	Информационная безопасность (ИБ). Классификация средств защиты. Уровни защиты информации. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.	4	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10	ОК 02 ПК 3.1	Уо 02.01- Уо 02.08 З 3.1.11
	2/14	Практическое занятие №2 «Основные угрозы и методы обеспечения безопасности в профессиональной деятельности человека»	2			
Тема 3. Информационные системы в профессиональной деятельности	2/16 2/18	Понятие об информационных системах (ИС) и автоматизации информационных процессов Классификация ИС. Состав и характеристика качества ИС.	4	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1	Уо 02.01-08 Зо 02.01-04 У 1.1.09 У 1.2.19 У 2.1.18 У 2.2. 26 У 3.1.9 З 1.1.08-09 З 1.2.29-30 З 2.1.15 З 2.2.11-12 З 3.1.1-2
	2/20	Самостоятельная работа №1. Составление логической схемы «Классификация ИС в ПД».	2			
	2/22 2/24	Практическое занятие №3 «Разработка и реализация проекта БД в СУБД»	4			
Тема 4. Организация	2/26	Веб-браузеры. Особенности поиска информации. Электронная	2	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 10,	ОК 02	Уо 02.01-05

¹⁴ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад.ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁴ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
работы в глобальной сети Интернет		почта.		ЛР 15		Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.02 Зо 02.04
	2/28	Практическое занятие №4 «Изучение возможностей почтовых сервисов для организации профессиональной деятельности»	2			
	2/30	Практическое занятие №5 «Использование геоинформационных систем (ГИС) для решения профессиональных задач»	2			
Тема 5. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления	2/32	Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Понятие документа, его свойства. Роль информационных технологий в ДОУ.	2		ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1	Уо 02.04- Уо 02.08 Зо 02.04 У 1.1.08 У 2.2. 28-29 З 1.2.31 З 2.2.10 З 3.1.13
	2/34	Практическое занятие №6 «Заполнение бланков различных документов профессиональной направленности»	2			
Тема 6. Компьютерные справочно-правовые системы (СПС)	2/36	Компьютерные справочно-правовые системы (СПС). Классификация СПС. Особенности поиска информации.	2	ЛР 3, ЛР 4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1	Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01-04 У 1.1.08 У 2.2. 28-29 З 1.2.31 З 2.2.10 З 3.1.13
	2/38	Самостоятельная работа №2. Таблица «Сравнительная характеристика различных СПС».	2			
	2/40	Практическое занятие №7 «СПС КонсультантПлюс»	2			
	2/42	Практическое занятие №8 «СПС Гарант»	2			
	2/44	Практическое занятие №9 «Применение справочных систем в профессиональной деятельности»	2			
Тема 7. Текстовый и табличный процессоры	2/46 2/48	Особенности экранного интерфейса программ. Основы работы. Применение в документационном обеспечении управления.	4		ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1	Уо 02.06-.08 Зо 02.02-04 У 1.1.08 У 2.2. 28-29 З 1.2.31 З 2.2.10 З 3.1.13
	2/50	Практическое занятие №10 «Создание документов профессиональной направленности в текстовом редакторе»	2			
	2/52	Практическое занятие №11 «Создание документов профессиональной направленности в табличном процессоре»	2			
	2/54	Практическое занятие №12 «Решение профессиональных задач с помощью табличного процессора»	2			
Консультации	2/56 2/58		4			
Промежуточная аттестация (экзамен)			6			
Всего:			64			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: лаборатории 305 и/или 313, оснащены в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

В случае необходимости: лаборатории 106 и/или 306, оснащенные необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности.-М.: Академия, 2018 г.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. - М: 2018 г.
3. Филимонова Е. В.. Информационные технологии в профессиональной деятельности, Издательство: Феникс, 2017 г.
4. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности (имеется ГРИФ), 2017 г.
5. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148223>
6. Калмыкова С.В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для СПО / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147234>

3.2.2. Основные электронные издания

1. КонсультантПлюс он-лайн [Электронный ресурс] <http://www.consultant.ru/>
2. информационный правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс] <http://www.garant.ru/>
3. информационный правовой портал «Государственная система правовой информации» [Электронный ресурс] <http://pravo.gov.ru/>
4. Электронная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.lib.ru>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] <http://window.edu.ru>
6. Федеральный портал Российское образование [Электронный ресурс] <http://www.edu.ru>
7. Электронная библиотека издательства «ЭБС-Лань» [Электронный ресурс] <http://www.e.lanbook.com>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Партыка Т.Л., Попов И.И. Информационная безопасность. Учебное пособие, имеется гриф МО РФ, 2011 г.
2. Комер Д. Принципы функционирования Интернета. СПб.: Питер, 2007
3. Попов В. Практикум по Интернет технологиям. Уч курс. СПб.: Питер, 2007
4. Аврамов и др. Система «Гарант». Практикум для студентов. Решение практических ситуаций.

5. Консультант Плюс. Специальная подборка правовых документов и учебных материалов.
6. Учебник «Компьютеризация с/х производства» В.Т.Сергованцев, Е.А.Воронин, Т.И.Воловник, Н.Л.Катасонова, «Колос» 2001 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Зо 02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 Приемы структурирования информации; Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	Письменные работы
Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 Определять необходимые источники информации; Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 Использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Правильность выполнения практических заданий, применяемых средств информационных технологий для решения профессиональных задач	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 3.5

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ 01 ИСТОРИЯ РОССИИ

Индекс и наименование учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 История России»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11.Технология продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹⁵ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	<i>Уо 01.09. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</i>	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК 05.		Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста;
ОК 06.		Зо06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
консультации	2
практические занятия (если предусмотрено)	12
Самостоятельная работа ¹⁶	4
Промежуточная аттестация	6

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

¹⁵ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

¹⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹⁷ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
Всего (обязательная)		24/12			
Тема 1. Роль истории в жизни человечества	Методика исторического исследования. Источники и их виды. Роль истории в жизни общества	1	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР9 ЛР18	Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
Тема 2. Происхождение человека. Неолитическая революция.	Источники знаний. Антропогенез Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и скотоводства. Первое и второе разделение труда. Возникновение ремесла и торговли. Начало формирования современной экономики.	1		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
Тема 2. Образование Древнерусского государства.	Восточные славяне: Происхождение, расселение, занятия. Причины образования Древнерусского государства. Полюдь. Социально-экономическое и политическое развитие Киевской Руси.	1		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
	Практическая работа №1. Рассмотреть социально-экономические последствия Монгольского ига: формы зависимости, состояние городов, ремесел, земледелия.	2		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
Тема 3. Образование Единого государства. Иван III	Возвышение Москвы. Деятельность Дмитрия Донского и его приемников. Правление Ивана III: Приоединение Новгорода, ликвидация ига, завершение объединения русских земель и его влияние на экономическое развитие страны. Судебник 1497. Возникновение предпосылок крепостничества.	1	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР9 ЛР18	Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
	Практическое занятие №2. Охарактеризовать значение образования единого	2		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01

¹⁷ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	государства.				3о 05.01
	Самостоятельная работа №1. Подготовить сообщения и презентации по теме «Россия в годы правления Ивана IV». Боярское правление. Реформы Избранной Рады.Опричнина и ее последствия.	1		Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
Тема 4. Смутное время начала XVII века.	Правление Б. Годунова. Социально-экономические и политические причины смуты. Борьба русского народа против иноземных захватчиков. Избрание Романовых на престол.	1		Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
	Практическое занятие №3. Дать сравнительную характеристику народным движениям 17 в (соляной и медный бунт, восстание С.Разина	2	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР9 ЛР18	Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
Тема 5. Становление абсолютизма в России.	Восстановление экономики. Решение земельного вопроса, рост городов, цены на соль. Церковь и государство. Раскол в РПЦ. Освоение Сибири и Дальнего Востока.	1		Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
Тема 6. Россия в эпоху петровских преобразований	Личность Петра I. Начало правления. Первые изменения в быту (одежда, новое летоисчисление,образ жизни). Северная война: цели и результаты. Реформы в системе управления (коллегии, Сенат,губернии). Развитие промышленности. Новые экономические районы-горнозаводской Урал. Положение в сельском хозяйстве. Значение и итоги реформ.	2		Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
Тема 7. Социально- экономическое развитие России в XIX- XX вв.	Внутренняя политика Александра I. Создание министерств. Попытки решения крестьянского вопроса: Указ о вольных хлебопашцах,Прибалтика.Проект М.М.Сперанского. Война 1812 г. И ее значение.Военные поселения и их сущность.	1		Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
	Практическое занятие №4. Сопоставить уровень экономического развития Урала в масштабах всей страны. Определить степень развития горнозаводской промышленности в условиях капитализма.	2		Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01
	Практическое занятие №5. Выявить особенности русской экономика начала века. В чем причины кризисных явлений.	2	ЛР1 ЛР2 ЛР3	Уо 01.09.	3о 01.01 3о06.01 3о 05.01

	Практическое занятие №6. Выявить источники накопления для индустриализации, роль ГУЛАГа в экономике страны.	2	ЛР4 ЛР9 ЛР18	Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
	Самостоятельная работа №2. Послевоенное советское общество и Оттепель. Ожидания и результаты. Подготовить доклад и презентацию.	1		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
	Сырьевая экономика: за и против Причины перестройки. М.С. Горбачев Ускорение и гласность. XXVII съезд КПСС и его решения. Кооперативы. Постепенная легализация частного предпринимательства. Б.Н. Ельцин. Реформирование политической системы. Съезды народных депутатов. Национальные проблемы. Карабах. Тбилиси. Прибалтика. Путч. Парад суверенитетов. Распад СССР.	2		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
	Самостоятельная работа №4. «СССР: триумф и распад» Формирование российской государственности в 90 е годы. Б.Н.Ельцин. Этапы и противоречивые результаты преобразований. Приватизация. Освобождение цен. Криминализация общества. Противоречия между центром и регионами. Политический кризис осени 1993 г. Новая Конституция. Воеено-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н.Ельцина. Приход к власти В.В.Путина.	2		Уо 01.09.	Зо 01.01 Зо06.01 Зо 05.01
Консультации		2			
Промежуточная аттестация		6			
Всего:		36			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет 304 «Истории и права», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Артемов В. В История : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.В.Артемов, Ю. Н.Лубченков. — 15-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 448 с.
2. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО). - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Военная литература [Электронный ресурс].- <http://militera.lib.ru/index.html>.
2. Компьютер на уроках истории, обществознания и права [Электронный ресурс]. / А.И. Чернов- <http://lesson-history.narod.ru>
3. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия [Электронный ресурс].-<http://megabook.ru>
4. Научно-образовательный форум по международным отношениям [Электронный ресурс].- <http://www.obraforum.ru/pubs.htm>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. История. Всеобщая история. Базовый и углубленный уровни. 11 класс учебник / О.В. Волобуев, М.В. Пономарев, В.А. Рогожкин. — 5-е изд. стереотип. - М.; Дрофа. 2018 – 223 с.
2. История. Конец XIX –начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень: учебник / Н.В. Загладин, Ю.А. Петров. — 5-е изд. стереотип. - М.; Русское слово. 2018 – 448 с.
3. Загладин Н.В История России и мира в XX- начале XXI века. 11 класс / Н.В. Загладин, Н.А. Симония.- 8-е изд. М.: ООО «ТИД Русское слово- РС», 2010.- 480 с.
4. Левандовский А.А. История России «XX – начало XXI века»: учебн./ Левандовский А.А. Щетинов Ю.А. Мироненко С.В. — 6-е изд. М. :Просвещение, 2010.- 351 с.
5. Сороко-Цюпа О.С Всеобщая история «Мир в XX веке». учеб. / О.С. Сороко-Цюпа, Смирнов В.П., Строганов А.И. - 3-е изд. М.: ООО «ТИД Русское слово- РС», 2010.- 583 с.
6. Глебов, А. Н. Практикум по истории государства и права России эпохи феодализма (IX– XIX вв.) : учебное пособие / А. Н. Глебов, О. И. Филонова. — Курган : КГУ, 2020. — 198 с. — ISBN 978-5-4217-0554-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177922>.
7. Булатов, В. В. Экономическая история России (до 1861 года) : учебное пособие / В. В. Булатов. — Волгоград : ВолГУ, 2013. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144013>
8. История России (1917 - 1991 гг.) : учебно-методическое пособие / составитель И. Д. Петришина. — Липецк : Липецкий ГПУ, 2018. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115039>

Интернет-ресурсы:

5. Россия в глобальной политике [Электронный ресурс].- <http://www.globalaffairs.ru>
 6. Страницы истории (учебные материалы) [Электронный ресурс].- <http://istorik.org>
 7. Хронос. Всемирная история в интернете [Электронный ресурс].- <http://www.hrono.ru>.
 8. Электронный учебник по истории [Электронный ресурс].- <http://sunapse.ru/rushistory/Books.html>
- Академик. Словари и энциклопедии. <http://dic.academic.ru/>
Большая советская энциклопедия. <http://bse.sci-lib.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания Этапы развития Российского государства Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов на различных этапах развития Российского государства Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития России О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	ответы на вопросы, участие в беседе, устное изложение материала, участие в семинарах, выполнение на уроках заданий для самостоятельной работы, работа с различными документами	Оценивание правильности выполнения практических работ Фронтальный опрос Индивидуальный опрос Оценивание правильности выполнения индивидуальных заданий обучающихся Оценивание выступлений Тестирование по темам разделов Оценивание выполнения заданий обучающихся по контурным картам Оценивание презентаций обучающихся Дифференцированный зачет.
Умения Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	умение использовать в ответе различные источники знаний: текст учебника, наглядный учебный материал, материал художественной литературы, кинофильмов, защита рефератов. логика изложения и качество устной речи: последовательность, выделение главного, доказательность.	

Приложение 3.6

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

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

Индекс и наименование учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально – гуманитарного цикла ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК 9 .

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ¹⁸ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02 <i>определять необходимые источники информации;</i> Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 02.02. <i>Приемы структурирования информации;</i> Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации;

¹⁸ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02. Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01 Умения: описывать значимость своей профессии (специальности);	Зо 06.01 ущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения; Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
консультации	2
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	30
<i>Самостоятельная работа</i> ¹⁹	0
Промежуточная аттестация	4

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

¹⁹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ²⁰ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
Раздел 1 Сельскохозяйственное производство		8			
Тема 1.1. Отрасли сельского хозяйства в РФ и других странах .	Теоретическое занятие Работа с текстами по теме сельское хозяйство (выполнение лексических упражнений, составление плана текста, краткий пересказ текста с опорой на план и ключевые слова и т.д.).	4	ЛР 6 ЛР 1 ЛР 3	ОК 01 ОК 02 ОК09 ОК06	Зо 01.04 Уо02.06 Зо 02.01 Уо06.01 Зо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Зо 09.01 Зо 09.02 Уо 01.09
	Практическое занятие Грамматический материал. Будущее время. Настоящее продолженное время для выражения будущего действия. Употребление предлогов места и направления в текстах профессиональной направленности.	2			
Тема 1.2. Продукция сельского хозяйства Растениеводство. Подготовка почвы	Практическое занятие Отработка навыков аудирования (диалоги по теме отрасли сельского хозяйства в странах – союзниках) Разговорный практикум по теме отрасли сельского хозяйства в РФ	2			
Раздел 2. Работа на предприятии		16			
Тема 2.1 Рабочий день профессионала	Практическое занятие Работа с профессиональными текстами и лексическими упражнениями при работе на производстве .	2	ЛР 7 ЛР 8 ЛР 19 ЛР 21	ОК 01 ОК 03 ОК 05	Зо 01.04 Уо 03.03 Зо 03.02 Уо 05.01

	Практическое занятие Отработка лексико-грамматических навыков на упражнениях коммуникативного характера (в т.ч. написание деловых писем, резюме) .	2	ЛР 35	ОК 09	Зо 05.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05
	Практическое занятие Употребление глаголов в настоящем, прошедшем и будущем простом времени в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях. Выполнение подстановочных упражнений на отработку утвердительных, вопросительных и отрицательных предложений.	2			
Тема 2.2 Работа с сырьем	Практическое занятие Отработка профессиональных лексических терминов по теме «Технологические операции по хранению и переработки зерна и семян»	2			
	Практическое занятие Работа с текстами, составление mind карт по теме «Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и семян»	2			
	Практическое занятие Составление диалогических высказываний по теме «Контроль качества и безопасность сырья»	2			
Тема 2.3 Работа сельскохозяйственного оборудования	Работа с документацией (с инструкциями к оборудованию, работа с техническими текстами) отработка лексических единиц и речевых образцов по теме.	4			
Рубежный контроль		2			
Раздел 3 Экология и окружающая среда.		8			
Тема 3.1 Климат и погода	Практическое занятие Отработка лексического материала по теме: Особенности Климата и погода в регионе.	2	ЛР 6 ЛР 1 ЛР 30	ОК 01 ОК 07 ОК 09	Зо 01.04 Уо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 Зо 09.01
	Практическое занятие Защита окружающей среды, Действия людей по защите окружающей среды.	2			
	Практическое занятие Грамматический материал: Условные придаточные предложения при составлении текстов и диалогов по теме	2			

Тема 3.2 Действия людей по защите окружающей среды	Практическое занятие Составление монологического высказывания по теме «Защита окружающей среды»	2			3o 09.02 3o 09.03 3o 09.04 3o 09.05
Консультация		2			
<i>Дифференцированный зачет</i>		4			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Иностранного языка»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала – Ростов н/Д «Феникс» 2010г. – 316с. (среднее профессиональное образование).
2. Агабекян И.П. Деловой английский – Ростов н/Д «Феникс» 2011г. – 318с. (высшее образование).
3. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – Москва «Академия» 2010г. 320с. Гриф МО РФ.
4. Русско-английский Англо-русский словарь. – М.: ЛадКом, - 2011. – 544с.
5. Английский язык. Экология, почвоведение и природопользование: учеб. пособие для СПО / О. А. Егорова, О. Н. Козлова, Е. Э. Кожарская ; отв. ред. Л. В. Полубиченко. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 112 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08000-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.britannica.co.uk>
2. <http://en.wikipedia.org>
3. <http://www.study.ru>
4. <http://lingvin.com>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Выборова Г.Е., Махмуриян К.С., Мельчина О.П., Учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых ВУЗов. – М. «АСТ – пресскнига», 2008.
2. Агабекян И.П. Английский язык. 17-е изд., стер. Гриф МО РФ. – Изд. Феникс, 2010г. – 318с.
3. Карпова ТА. Английский язык для колледжей 8-е изд., М: Дашков и Ко 2011г. – 320с.
4. «TheMoscowNews»(Московские новости) – еженедельная газета на английском
5. . В. Английский язык для дизайнеров (В1-В2) : учеб. пособие для СПО / Г. В. Шевцова, Е. Б. Нарочная, Л. Е. Москалец ; под ред. Г. В. Шевцовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 288 с. — (Серия : Профессиональное образование). языке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения²¹</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Лексический минимум по темам (1200-1400)	Использование профессиональной лексики в устных сообщениях, диалогах, в демонстрации презентационных материалов	Фронтальный опрос Индивидуальный опрос
	Понимание текстов, правильный перевод предложений и текстов	Аудирование. Тестирование

²¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.	Правильно применяет грамматические правила при выполнении устных и письменных заданий.	Тестирование; Оценка выполнения упражнений, творческих заданий
Общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы	Демонстрация навыков диалогической речи по темам профессиональной направленности.	Фронтальная устная дискуссия; Оценка, диалогов; Ролевая игра;
	Демонстрация устного высказывания на повседневные и профессиональные темы	Оценка устных сообщений,
	Демонстрация навыков написания писем, эссе, сочинений.	Оценка письменных заданий
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.	Правильно переводит тексты профессиональной направленности	Оценка практических работ, компетентностно – ориентированных заданий.
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Умение демонстрировать презентационные материалы на иностранном языке, творческие задания, проекты. Умение составлять тематические словари, использовать новую лексику.	Оценка выполнения презентаций, творческих заданий, проектов, словарей

Приложение 3.7

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ 03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Индекс и наименование учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3, ОК 4. (указываются коды).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<i>Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине</i>	<i>Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине</i>
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У 1.1.04 Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией У 1.1.10 Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	З 1.1.05 Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья З 1.1.11 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	У 1.2.20 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.32 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.3. Ремонт и наладка оборудования по производству зерна и	У 1.3.05 Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями	З 1.3.05 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых

семян	охраны труда	обязанностей
ОК 01	Уо 01.05 составлять план действия	Зо 01.05 структуру плана для решения задач
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 06	Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 08	Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.02 основы здорового образа жизни Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа ²²	4
Консультаций	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2 (из практических)

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

²² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ²³ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья					
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	1. Общие понятия о здоровье. 2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. 3. Двигательная активность и закаливание организма.	4	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	Зо01.05 Зо04.01 Зо06.01 Зо06.03 Зо08.02 Зо08.03
Тема 1.2. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.	1. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов. 2. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика	4			
Тема 1.3. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения.	1. Правила и безопасность дорожного движения.	2			
	Практическое задание №1. Отработка модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	4	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	Уо 01.05 Уо 04.01 Уо 06.02 Уо 08.03
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения					

²³ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации (ЧС) природного и техногенного характера. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций	1. Характеристика ЧС природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера. 2. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения (деактивация, дегазация, дезинфекция). 3. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Правила поведения в защитных сооружениях.	4	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12		31.2.32 3o01.05 3o04.01 3o06.01 3o06.03 3o08.02 3o08.03
	Практическое задание №2. 1. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	2	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	У1.2.20 Уo 01.05 Уo 04.01 Уo 06.02 Уo 08.03
Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	1. История создания РСЧС, предназначение, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. 2. Гражданская оборона (ГО) - составная часть обороноспособности страны. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы (АСДНР), проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	4	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	31.1.05 31.1.11 31.2.32 31.3.05 3o01.05 3o04.01 3o06.01 3o06.03 3o08.02 3o08.03
Тема 2.3. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения: эвакуация и инженерная защита.	1. Ядерное, химическое, бактериологическое оружие. Современные обычные средства поражения. 2. Высокоточное оружие. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательное оружие. 3. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. 4. Виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны.	4			

Тема 2.4. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	1. СИЗ органов дыхания. Фильтрующие, изолирующие противогазы. Респираторы. Простейшие СИЗ органов дыхания. СИЗ кожи. Фильтрующие, изолирующие средства защиты кожи. Специальная защитная одежда. Простейшие СИЗ кожи (бытовая одежда). 2. Медицинские средства защиты. Аптечка индивидуальная (АИ-2). Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8). Индивидуальный перевязочный пакет.	4			
	Практическое задание №3. Практическое надевание ОЗК и противогаза.	2	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	У1.1.04 У1.1.10 У1.2.20 У1.3.05. Уо 01.05 Уо 04.01
Тема 2.5. Экстремизм, терроризм и наркотизм Российской Федерации. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	1. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. 2. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. 3. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. 4. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	4	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	31.1.05 31.1.11 31.2.32 31.3.05 3о01.05 3о04.01 3о06.01 3о06.03 3о08.02 3о08.03
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.					
Тема 3.1. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ).	1. История создания Вооруженных Сил России. 2. Виды и рода ВС РФ	2	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	31.1.05 31.1.11 31.2.32 31.3.05 3о01.05 3о04.01 3о06.01 3о06.03
Тема 3.2. Воинская	1. Воинский учет. 2. Альтернативная гражданская служба.	4			

обязанность. Основные понятия о воинской обязанности.	3. Воинская дисциплина. 4. Военно-профессиональная деятельность. 5. Назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова.				3o08.02 3o08.03
	Практическое задание №4. Элементы начальной военной подготовки. Меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб. Практическая разборка и сборка АКС-74, снаряжение магазина АКС-74.	6	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	У1.1.04 У1.1.10 У1.2.20 У1.3.05. Уo 01.05 Уo 04.01 Уo 06.02 Уo 08.03
Раздел 4. Основы медицинских знаний.					
Тема 4.1. Понятие первой помощи. Понятие травм и кровотечений, их виды. Правила первой помощи при ранениях.	1. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». 2. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила оказания первой помощи. 3. Правила наложения повязок различных типов. 4. Первая помощь при: - проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа, - сотрясениях и ушибах головного мозга, - переломах, - электротравмах и повреждении молнией, - наружных кровотечениях. 5. Основные признаки внутреннего кровотечения.	4	ЛР ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	31.1.05 31.1.11 31.2.32 31.3.05 3o01.05 3o04.01 3o06.01 3o06.03 3o08.02 3o08.03
Тема 4.2. Первая помощь при ожогах и воздействии низких температур. Первая помощь при отсутствии сознания.	1. Понятие, основные виды и степени ожогов. 2. Первая помощь при: - термических и химических ожогах, - воздействии высоких температур. 3. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. 4. Последствия воздействия низких температур на организм человека. 5. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца).	4			

	Практическое задание №5. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.	2	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	У1.1.04 У1.1.10 У1.2.20 У1.3.05. Уо 04.01 Уо 08.03
Самостоятельная работа		4			3о01.05 3о04.01 3о06.01 3о06.03 3о08.02 3о08.03 Уо 01.05 Уо 04.01 Уо 06.02 Уо 08.03
Консультации		2			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ЛР 1 ЛР4 ЛР10 ЛР12	ПК.1.1 ПК.1.2. ПК.1.3.	31.1.05 31.1.11 31.2.32 31.3.05 У1.1.04 У1.1.10 У1.2.20 У1.3.05.
Всего:		48			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет – «Безопасность жизнедеятельности»

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М., 2017
2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл. – М., 2008г,
3. Военная доктрина Российской Федерации 2008г., Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся под редакцией А.Т.Смирнова. М...Просвещение, 2007г.
4. «Основы военной службы». Учебное пособие для студентов учреждений СПО под общей редакцией А.Т. Смирнова. – М.: Высшая школа, 2003г.
5. «Безопасность жизнедеятельности». Учебное пособие для студентов учреждений СПО под общей редакцией С.В. Белова. – М.: Высшая школа, 2003г.
6. «Гражданская оборона». Учебное пособие под общей редакцией Е.П. Шубина. – М.: Просвещение, 1991г.
7. «Основы безопасности жизнедеятельности». Учебник для учащихся 10 – 11 - го класса общеобразовательных учреждений под редакцией Ю.Л. Воробьева. – М.: ООО «Издательство АСТ», 2003г.
8. «Охрана безопасности жизнедеятельности». Учебное пособие под редакцией А.В. Наследухова. – М.: АСТ – Пресс 2001г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- 1 <http://prezentacii.com/obzh/>
- 2 <http://bjd-online.ru/>
- 3 http://armyrus.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=30&Itemid=1458
- 4 <http://vk.bstu.ru/book11/list.htm>
- 5 <http://www.sigmamsk.ru/catalog/1/42.html>
- 6 <http://festival.1september.ru/articles/415115/>
- 7 http://vts.hadson.cc/index.php?option=com_content&task=view&id=428&Itemid=4

3.2.3. Дополнительные источники

1. Видеофильмы.
2. «Армия государства Российского и защита Отечества» ред. В.В. Смирнова. М..Просвещение.
3. «Военный энциклопедический словарь» М. Военное издательство 1983г. 4. «Первая помощь в экстремальных ситуациях»: Практическое пособие –М...Издательство НЦ ЭИАС, 2000.
4. «Основы безопасности жизнедеятельности: Тестовый контроль качества знаний старшеклассников: 10-11 кл.» - М...Просвещение, 2002.

5. ФЗ РФ «Об обороне» 31.05.96г.
6. ФЗ РФ «О воинской обязанности и военной службе» 28.03.98г.
7. ФЗ РФ «О статусе военнослужащих» 27.05.98г.
8. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Воениздат, 1994г.
9. «Безопасность жизнедеятельности. Производственная безопасность и охрана труда». Учебное пособие для студентов учреждений СПО под общей редакцией П.П. Кукина. – М.: Высшая школа, 2001г.
10. «Основы безопасности жизнедеятельности». Информационно – методическое издание для преподавателей. – М., 2001г.
11. «Основы безопасности жизнедеятельности». Информационно – методическое издание для преподавателей. – М., 2000г.
12. Сборник методических разработок по тематике ГО и ЧС. – М.: ТОО – библиотечка журнала «Военное знание», 1997г. гл. 4, стр. 8-24.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
знать: 31. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; 32. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности, принципы снижения вероятности их реализации; 33. основы военной службы и обороны государства; 34. задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 35. способы защиты населения от оружия массового поражения; 36. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 37. организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; 38. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; 39. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; 310. порядок и правила оказания первой	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, Выполнение тестовых заданий; оценки результатов самостоятельной работы.

помощи пострадавшим.		
уметь: У1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту; У3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; У4. применять первичные средства пожаротушения; У5. ориентироваться в перечне учетно-военных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; У6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; У7. владеть способами безконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	Выполнение и отработка практических заданий	<u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета

Приложение 3.8

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ/

СГ. 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Индекс и наименование учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продуктов питания из растительного сырья» (наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного (указывается наименование цикла) ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08. (указываются коды).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ²⁴ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08.	Уо.08.01 выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; Уо.08.02 выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; Уо.08.03 проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; Уо.08.04 преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; Уо.08.05 выполнять приемы страховки и самостраховки; Уо.08.06 осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; Уо.08.07 выполнять контрольные нормативы, предусмотренные разделами рабочей программой, при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;	Зо.08.01 Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; Зо.08.02 Овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; Зо.08.03 Овладение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; Зо.08.04 Приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями

²⁴ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
Самостоятельная работа ²⁵	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, 5,6 семестр)	4

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ²⁶ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Раздел 1. Легкая атлетика		10/10		ОК 08.	Зо.08.03 Зо.08.04 Уо.08.02 Уо.08.07
Тема 1.	Практическое занятие №1. Легкая атлетика. Техника безопасности при беге. Овладение и закрепление техники прыжка в длину с места	2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.07
Тема 2.	Практическое занятие №2. Легкая атлетика. Техника бега на средние дистанции. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.04 Уо.08.06
Тема 3.	Практическое занятие №3. Легкая атлетика. Техника бега на короткие дистанции. Совершенствование техники выполнения специальных упражнений.	2		ОК 08.	Зо.08.03 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.06 Уо.08.07
Тема 4.	Практическое занятие №4. Легкая атлетика. Техника бега на длинные дистанции. Совершенствование техники выполнения специальных упражнений.	2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02

²⁶ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

					Уо.08.04
Тема 5.	Практическое занятие №5. Легкая атлетика. Контрольный урок.	2		ОК 08.	Зо.08.03 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.07
Раздел 2. Баскетбол		10/10		ОК 08.	Зо.08.02 Зо.08.03 Уо.08.01 Уо.08.05 Уо.08.07
Тема 6.	Практическое занятие №6. Баскетбол. Техника безопасности на уроках баскетбола. Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.	2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.02 Зо.08.04 Уо.08.02 Уо.08.03 Уо.08.06
Тема 7.	Практическое занятие № 7 . Баскетбол. Перемещение, ведение б/б мяча.	2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.02 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.03 Уо.08.07
Тема 8.	Практическое занятие № 8 Баскетбол. Техника передачи мяча.	2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.02 Уо.08.05 Уо.08.06 Уо.08.07
		2			
Тема 9.	Практическое занятие № 9 Баскетбол. Техника штрафного броска. Дифференцированный зачет.	2 2		ОК 08.	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.04

					Уо.08.07
Раздел 3. Лыжная подготовка.		8/8		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.07
Тема 10.	Практическое занятие № 10. Лыжный спорт. Техника безопасности. Совершенствование техники лыжных ходов.	2		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.06 Уо.08.07
Тема 11.	Практическое занятие № 11. Лыжный спорт. Прохождение дистанции 3 км.	2		ОК 08	Зо.08.01
Тема 12.	Практическое занятие № 12. Лыжный спорт. Совершенствование техники подъёмов и спусков.	2		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.06 Уо.08.07
Тема 13	Практическое занятие № 13. Лыжный спорт. Совершенствование конькового хода	2		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.07
Раздел 4. Волейбол		8/8		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.02 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.03 Уо.08.05
Тема 14.	Практическое занятие №14. Волейбол. Техника безопасности. Нижний прием мяча.	2		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.02 Уо.08.03 Уо.08.04
Тема 15.	Практическое занятие №15. Волейбол. Приемы передачи мяча в парах через	2		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.02

	сетку				Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.03 Уо.08.05
Тема 16.	Практическое занятие №16. Волейбол. Нападающий удар. Блок.	2		ОК 08	Зо.08.03 Зо.08.04 Уо.08.02 Уо.08.03 Уо.08.06
Тема 17.	Практическое занятие №17. Волейбол. Учебная игра.	2		ОК 08	Зо.08.01 Зо.08.04 Уо.08.01 Уо.08.02 Уо.08.05
	Дифференцированный зачет	2			
Всего:		36			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, тренажерный зал

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. В.И.Лях «Физическая культура для учащихся 10-11 классов» 2015 год. Москва «Просвещение».

2. А.А Бишаева «Физическая культура» Москва Издательский центр 2015г. «Академия».

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624>

2. Мешкова, И. В. Психология физического воспитания : учебно-методическое пособие / И. В. Мешкова. — Нижний Тагил : НТГСПИ, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-6044455-0-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177549>

3. Элективные курсы по физической культуре и спорту студентов : учебное пособие / В. А. Бомин, А. И. Ракоца, А. И. Трегуб [и др.]. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2020. — 173 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183496>

4. Михалёнок, Е. В. Лыжный спорт и методика преподавания. Курс лекций : учебник для вузов / Е. В. Михалёнок, И. Л. Александрович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-8922-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185326>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.

2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.

3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2020.

4. Коновалов, В. Л. Баскетбол : учебное пособие для вузов / В. Л. Коновалов, В. А. Погодин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-8920-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185320>

5. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-4177-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136161>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Легкая атлетика Освоение техники 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). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов Зо.08.02 Овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья	В соответствии с таблицей 1 (приложение 1)	Экспертное наблюдение и оценка умений студентов в ходе проведения методико-практических и учебно-тренировочных занятий, занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, проверки ведения дневника индивидуальной физкультурно-спортивной деятельности студента. Экспертная оценка умений студентов при выполнении фрагмента учебно-тренировочного занятия; тестовых заданий и учебных нормативов на контрольных работах, дифференцированном зачете.
Баскетбол, волейбол Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-	В соответствии с таблицей 2 (приложение 2)	Экспертное наблюдение и оценка умений студентов в ходе проведения методико-практических и учебно-тренировочных занятий, занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, проверки ведения дневника индивидуальной физкультурно-спортивной деятельности студента. Экспертная оценка умений студентов при

коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.		выполнении фрагмента учебно-тренировочного занятия; тестовых заданий и учебных нормативов на контрольных работах, дифференцированном зачете
Лыжный спорт Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях	В соответствии с таблицей 3 (приложение 3)	Экспертное наблюдение и оценка умений студентов в ходе проведения методико-практических и учебно-тренировочных занятий, занятий в секциях по видам спорта, группах ОФП, проверки ведения дневника индивидуальной физкультурно-спортивной деятельности студента. Экспертная оценка умений студентов при выполнении фрагмента учебно-тренировочного занятия; тестовых заданий и учебных нормативов (примерные нормативы приведены в табл.2) на контрольных работах, дифференцированном зачете.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ. 05. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Индекс и наименование учебной дисциплины

Содержание

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<i>ОК 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01 распознавать задачу или проблему в социальном контексте; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; Уо 01.05 составлять план действия;	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в социальном контексте;
<i>ОК 02</i> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
<i>ОК 03</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Уо 03.06 оформлять бизнес-план; Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08 презентовать бизнес-	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации; Зо 03.07 кредитные банковские продукты

	идею; Уо 03.09 определять источники финансирования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	У 3.1.3 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	З 3.1.3 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья З 3.1.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	У 3.1.8 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	З 03.01.12 Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т.ч.	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2(из практических занятий)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
	1	2	3	4	5	6
Раздел 1 . Банки: чем они могут быть полезны?						
1/1	Тема 1.1. Банковская система России	Основные понятия. История развития банковской системы РФ. Структура банковской системы Российской Федерации. Источники банковского законодательства РФ. Рейтинги банков.	1	ЛР 36 ЛР 16	ОК 01	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02
2/3	Тема 1.2. Текущие счета и банковские карты	Правила работы и соблюдение правил безопасности при работе с банковскими картами. Текущий счет и дебетовая карта. Использование своей банковской карты по всему миру. Кредитная карта. Пин-код и CVV-код. Использование банкомата. Действия при потере карты. Текущий счёт и сбережения. Личный финансовый план. Практическое занятие. Составление личного финансового плана .	2		ОК 03	Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.04
1/4	Тема 1.3. Сберегательные вклады	Сберегательные вклады – как они работают и как сделать выбор. Виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада. Страхование вкладов, предназначение и порядок страхового возмещения.	1		ОК 03	Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.04
	Тема 1.4. Кредиты и прочие услуги банков	Кредит и кредитная история, виды кредитов, условия и способы кредитования. Риски при использовании кредитов и других банковских услуг. Целесообразность обращения к банковским услугам в зависимости от	2		ОК 03	Уо 03.06 Зо 03.07

2/6		жизненной и экономической ситуации в стране. Практическое занятие. Кредитные расчеты. Работа с онлайн – калькуляторами различных банков. Ознакомление с кредитным договором, правила заполнения.				
Раздел 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов						
1/7	Тема 2.1. Риск и доходность	Понятие риска и доходности. Соотношение риска и доходности.	1	ЛР 36	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Уо 03.07 Зо 03.01
1/8	Тема 2.2. Облигации	Виды ценных бумаг, их характерные признаки. Операции с ценными бумагами. Доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги. Доход по облигациям и другие права владельца.	1	ЛР 36	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Уо 03.07 Зо 03.01 Зо 03.04
1/9	Тема 2.3. Акции	Основные виды акций. Доход по акциям. Как формируется и меняется курс акций. Расчет доходности акций.	1	ЛР 36	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Уо 03.07 Зо 03.01 Зо 03.04
1/10	Тема 2.4. Фондовая биржа	Структура фондового рынка. Брокеры, регуляторы, эмитенты, инвесторы. Виды фондовых бирж. Фондовые биржи в России.	1	ЛР 36	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Уо 03.07 Зо 03.01 Зо 03.04
2/12	Тема 2.5. Инвестиционный портфель	Понятие инвестиционного портфеля, его формирование. Типы инвестиционных портфелей. Плюсы и минусы инвестиционного портфеля. Трейдерство. Практическое занятие. Деловая игра «Формируем инвестиционный портфель»	2	ЛР 36 ЛР 20	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Уо 03.07 Зо 03.04
Раздел 3. Страхование						
1/13	Тема 3.1. Страхование имущества	Сущность и классификация имущественного страхования и страхования имущества. Особенности страхования имущества. Страхование имущества граждан. Страхование имущества юридических лиц (предприятий, организаций). Страхование автотранспортных средств.	1	ЛР 18 ЛР 16	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Зо 03.01
1/14	Тема 3.2. Страхование здоровья и	Виды страхования жизни и здоровья, их	1	ЛР 18	<i>OK 03</i>	Уо 03.02

	жизни	характерные признаки. Добровольное и обязательное страхование. Алгоритм действий при наступлении страхового случая.		ЛР 32		Зо 03.01
2/16	Тема 3.3. Страховая компания	Функции, цели, деятельность страховой компании. Классификация страховых компаний. Выбор страховой компании. ТОП -10 СК в России. Схемы мошенничества страховых компаний. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по теме «Страхование».	2	ЛР 18	OK 01 OK 03	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Уо 03.02 Зо 03.01
Раздел 4. Налоги						
1/17	Тема 4.1. Налоги и их виды	Понятие налога. Основные функции налогов. Элементы налога – налогоплательщик, объект налогообложения, налоговая база, единица обложения, налоговые льготы, налоговая ставка, порядок исчисления, налоговый оклад, источник налога, налоговый период, порядок уплаты, срок уплаты налога. Виды налогов. Правила расчета налогов. ИНН. Уровень налогового бремени на физическое лицо и фирму с учетом экономических, политических и социальных условий в стране.	1	Л 36	OK 03	Уо 03.02 Зо 03.01
2/19	Тема 4.2. Подача налоговой декларации	Практическое занятие. Заполнение налоговой декларации. Решение ситуационных задач.	2	Л 35	OK 03	Уо 03.02
1/20	Тема 4.3. Налоговая служба	ФНС России- основные функции, структура. Руководство налоговых органов Российской Федерации	1		OK 01 OK 03	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Уо 03.02 Зо 03.01
Раздел 5. Обеспеченная старость. Возможности пенсионного накопления.						
1/21	Тема 5.1. Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное страхование	Пенсионное обеспечение в России. Система государственного пенсионного обеспечения. Государственное пенсионное обеспечение. Обязательное пенсионное страхование. Виды пенсий. Что такое добровольное пенсионное	1	ЛР 25	OK 03	Уо 03.02 Зо 03.01

		страхование — понятие, функции и цели. Разница между добровольным и обязательным ПС. Субъекты добровольного страхования.				
2/23	Тема 5.2. Пенсионный фонд РФ	Источники формирования средств пенсионного фонда РФ. Функции пенсионного фонда РФ. Личный кабинет и государственный пенсионный фонд России Практическое занятие. Работа с сайтом Госуслуг.	2	ЛР 25	<i>ОК 03</i>	Уо 03.02 Зо 03.01
Раздел 6. Финансовые механизмы работы фирмы						
1/24	Тема 6.1. Взаимоотношения работодателя и сотрудников	Устройство фирмы. Факторы, влияющие на повышение прибыли фирмы, способы ее распределения, причины, приводящие к банкротству фирмы и его последствия для наемных работников. Использование законодательства при приеме на работу и увольнении. Правила составления резюме.	1	ЛР 7 ЛР 15	<i>ОК 04</i> <i>ПК 4.1</i> <i>ПК 4.3.</i>	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 У 3.1.3 З 3.1.3 З 3.1.9 У 3.1.8 ЗЗ.01.12
2/26	Тема 6.2. Эффективность компании, банкротство и безработица	Экономическая эффективность компании Способы защиты прав в случае банкротства фирмы. Типы безработицы. Работа с центром занятости. Практическое занятие. Финансовые расчеты деятельности фирмы (издержки, доход, прибыль)	2	ЛР 7 ЛР 15	<i>ОК 04</i>	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
Раздел 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять						
1/27	Тема 7.1. Предпринимательская деятельность (ПД) и работа по найму (РН)	Отличие ПД и РН. предпринимательская деятельность, преимущества и риски. Государственные программы поддержки предпринимателей.	1	ЛР 7 ЛР 15	<i>ОК-2</i> <i>ОК 03</i>	Уо 02.01 Уо 02.04 Уо 03.02 Уо 03.04 Уо 03.05 Уо 03.09 Зо 03.04 Зо 03.06
1/28	Тема 7.2. Создание собственной компании. Составление бизнес -	Основные этапы создания компании. Организационная структура компании. Вопросы	1	ЛР 15	<i>ОК 03</i>	Уо 03.05 Зо 03.04

	плана	безопасности компании. Алгоритм создания бизнес – плана.				Зо 03.05 Зо 03.06
Раздел 8 . Риски в мире денег.						
1/29	Тема 8.1. Финансовое мошенничество	Интернет-мошенничество. Мошенничество с использованием банковских карт. Финансовые пирамиды. Мошенничество на рынке недвижимости («двойные продажи», продажи людям квартир в незаконно построенных домах и т.д.).	1	ЛР 16	OK 02 OK 03	Уо 02.01 Уо 02.04 Зо 03.01
1/30	Тема 8.2. Оценка и контроль рисков своих сбережений	Финансовые риски человека: потеря регулярного заработка, риски, связанные с накоплением сбережений. Игромания. Риск – менеджмент. Защита от финансовых рисков.	1	ЛР 16	OK 02 OK 03	Уо 02.01 Уо 02.04 Зо 03.01
2/32		Итоговый контроль.	2			
		Консультации	2			
		Самостоятельная работа - подготовка к зачету	2			
		Итого:	36			

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Результаты освоения содержания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		Код ПК, ОК	Код Н/У/З	
Раздел 1 . Банки: чем они могут быть полезны?	Основные понятия. История развития банковской системы РФ. Структура банковской системы Российской Федерации. Источники банковского законодательства РФ. Рейтинги банков. Правила работы и соблюдение правил безопасности при работе с банковскими картами. Текущий счет и дебетовая карта. Использование своей банковской карты по всему миру. Кредитная карта. Пин-код и CVV-код. Использование банкомата. Действия при потере карты. Текущий счёт и сбережения. Личный финансовый план.	ОК 03	Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.04	Практическое занятие 1. Составление личного финансового плана.
	Сберегательные вклады – как они работают и как сделать выбор. Виды вкладов и условия сбережения в зависимости от вида вклада. Страхование вкладов, предназначение и порядок страхового возмещения. Кредит и кредитная история, виды кредитов, условия и способы кредитования. Риски при использовании кредитов и других банковских услуг. Целесообразность обращения к банковским услугам в зависимости от жизненной и экономической ситуации в стране.	ОК 03	Уо 03.06 Зо 03.07	Практическое занятие 2. Кредитные расчеты. Работа с онлайн – калькуляторами различных банков. Ознакомление с кредитным договором, правила заполнения
Раздел 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	Понятие риска и доходности. Соотношение риска и доходности. Виды ценных бумаг, их характерные признаки. Операции с ценными бумагами. Доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги. Доход по облигациям и другие права владельца. Основные виды акций. Доход по акциям. Как формируется и меняется курс акций. Расчет доходности акций Структура фондового рынка. Брокеры, регуляторы, эмитенты, инвесторы. Виды фондовых бирж. Фондовые биржи в России. Понятие инвестиционного	ОК 03	Уо 03.02 Уо 03.07 Зо 03.04	Практическое занятие 3. Деловая игра «Формируем инвестиционный портфель»

	портфеля, его формирование. Типы инвестиционных портфелей. Плюсы и минусы инвестиционного портфеля. Трейдерство.			
Раздел 3. Страхование	Сущность и классификация имущественного страхования и страхования имущества. Особенности страхования имущества. Страхование имущества граждан. Страхование имущества юридических лиц (предприятий, организаций). Страхование автотранспортных средств. Виды страхования жизни и здоровья, их характерные признаки. Добровольное и обязательное страхование. Алгоритм действий при наступлении страхового случая. Функции, цели, деятельность страховой компании. Классификация страховых компаний. Выбор страховой компании. ТОП -10 СК в России. Схемы мошенничества страховых компаний	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i>	Уо 01.01 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Уо 03.02 Зо 03.01	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по теме «Страхование».
Раздел 4. Налоги	Понятие налога. Основные функции налогов. Элементы налога – налогоплательщик, объект налогообложения, налоговая база, единица обложения, налоговые льготы, налоговая ставка, порядок исчисления, налоговый оклад, источник налога, налоговый период, порядок уплаты, срок уплаты налога. Виды налогов. Правила расчета налогов. ИНН. Уровень налогового бремени на физическое лицо и фирму с учетом экономических, политических и социальных условий в стране ФНС России- основные функции, структура. Руководство налоговых органов Российской Федерации	<i>OK 03</i>	Уо 03.02	Практическое занятие 5. Заполнение налоговой декларации. Решение ситуационных задач.
Раздел 5. Обеспеченная старость. Возможности пенсионного накопления	Пенсионное обеспечение в России. Система государственного пенсионного обеспечения. Государственное пенсионное обеспечение. Обязательное пенсионное страхование. Виды пенсий Что такое добровольное пенсионное страхование — понятие, функции и цели. Разница между добровольным и обязательным ПС. Субъекты	<i>OK 03</i>	Уо 03.02 Зо 03.01	Практическое занятие 6. Работа с сайтом Госуслуг

	добровольного страхования Источники формирования средств пенсионного фонда РФ. Функции пенсионного фонда РФ. Личный кабинет и государственный пенсионный фонд России			
Раздел 6. Финансовые механизмы работы фирмы	Устройство фирмы. Факторы, влияющие на повышение прибыли фирмы, способы ее распределения, причины, приводящие к банкротству фирмы и его последствия для наемных работников. Использование законодательства при приеме на работу и увольнении Экономическая эффективность компании Способы защиты прав в случае банкротства фирмы. Типы безработицы. Работа с центром занятости	ОК 04	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01	Практическо е занятие 7. Финансовые расчеты деятельности фирмы (издержки, доход, прибыль)

Приложение 3.10

Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ 06. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Индекс и наименование учебной дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

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

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы бережливого производства»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально – гуманитарного ПООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 3, ОК 4. (указываются коды).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ²⁷ ПК, ОК	Умения	Знания
	<i>Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине</i>	<i>Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине</i>
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У 1.1.03 Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья У 1.1.04 Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях	З 1.1.04 Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

²⁷ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины, также можно привести коды личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

	производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 2.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	У 2.1. 10 .Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований.	З 2.1.13 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы;	Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04 Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК 02	Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;	Зо02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 02.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	Уо 04.01 Умения: организовывать работу коллектива и команды;	
ОК 05	Уо 05.01 Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01 Умения: описывать значимость своей	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности

	профессии (специальности);	по профессии (специальности);
ОК07	Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.04 принципы бережливого производства;
ОК 08	Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	Зо 08.02 основы здорового образа жизни;
ОК 09	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
<i>Самостоятельная работа</i> ²⁸	2
<i>Консультаций</i>	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2 (из практических)

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

²⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ²⁹ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия					
Тема 1.1 Введение в философию и методологию бережливого производства	Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	2	ЛР 14	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Уо 01.06 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 07.02 Уо 08.03 Зо 08.02
	Практическое занятие №1. Анализ принципов производственной системы Тойота.	2		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 04.01
Тема 1.2 Инструменты бережливого производства	Системы Канбан, «Точно во время», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	4		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	У 1.1.03 З 1.1.04 У 1.1.04 У 2.1. 10

²⁹ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

					3 2.1.13 Уо 01.06 Уо 07.02 3о 07.03 3о 07.04 Уо 08.03 3о 08.02
Тема 1.3. Виды потерь и способы их устранения	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством.	4	ЛР 21		
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками					
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.	2		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	3о 02.01 Уо 04.01 Уо 05.01 3о 05.02 Уо 06.01 3о 06.02 Уо 09.04 3о 09.05
	Практическое занятие №2 Моделирование производственных процессов. Тренинг «Лего». Поточное производство, серийное и штучное производство	4			Уо 01.06 3о 01.03 3о 01.04
Тема 2.2 Затраты на качество и потери	Виды затрат на качество. Модель Джурана- Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути)	2	ЛР 21 ЛР 25	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	У 1.1.03 3 1.1.04 У 1.1.04 Уо 01.06 Уо 07.02 3о 07.03 3о 07.04
Раздел 3. Статистические метода анализа					

Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты	2		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Уо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04 Уо 09.04 Зо 09.05
	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы	4			
	Практическое занятие №3 Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий	4	ЛР 21	ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	У 2.1. 10 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.02 Уо 09.04 Зо 09.05
	Самостоятельная работа Анализ технической или технологической проблемы одним из статистических методов	2		ПК 1.1 ПК 2.1. ОК 01- ОК 09	Уо 01.06 Зо 01.03 Зо 01.04
Промежуточная аттестация (дифференцироваанный зачет)		2			
Всего:		36			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет – 212 «*Основы бережливого производства*» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 *Технология продуктов питания из растительного сырья*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

3.2.1. Печатные издания

1.Бездудная А.Г. Бережливое производство/ учебник для СПО/ Кнорус, 2022г. – 203 стр.

2.Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean. / М.Т. Вейдер. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 160 с.

3.Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Тупко. – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 472 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.LeanZone.ru

2.Leanbase.ru

3.Leaninfo.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1.Джефффри К. Лайкер. Дао Тойота: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира. Альпина Бизнес Букс, 2017 г.

2.Масааки Имаи. КАЙДЗЕН: Ключ к успеху японских компаний. Альпина Бизнес Букс, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения³⁰</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<u>Знания:</u> -основы принципы системы бережливого производства, - основные методы организации производства на основе концепции БП, -основные виды потерь, их источники и способы их устранения, -различные виды статистических методов контроля, -систему 5С, метод Красных ярлыков, -правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета (по
<u>Знания:</u> -основы принципы системы бережливого производства, -основные методы организации производства на основе концепции БП, -основные виды потерь, их источники и способы их устранения, -различные виды статистических методов контроля, -систему 5С, метод Красных ярлыков, -правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета (по

³⁰ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.