Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания растительного происхождения»

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания растительного происхождения»

Одобрено протоколом педагогического совета: протокол № __6__ от ___16 апреля____ 2025

Утверждено Приказом *ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»*: приказ № __184/1__ от___17 апреля____ 2025

Согласовано с предприятием-работодателем
АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ

Контактные данные
Генеральный директор АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ
_____ / Л.А. Барышев
(подпись) (Ф.И.О.)

2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
1.2. Нормативные документы
1.3. Перечень сокращений
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1 Область профессиональной деятельности выпускников
3.2. Профессиональные стандарты
3.3. Осваиваемые виды деятельности
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3. Матрица компетенций выпускника
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы
5.1. Учебный план
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)
5.4. Календарный учебный график
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
5.7. Практическая подготовка
5.8. Государственная итоговая аттестация
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечению образовательной программы
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов пиатния растительного происхождения»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;
- Приказ Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ДЭ – демонстрационный экзамен

КК – корпоративные компетенции;

КОД – комплект оценочной документации;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ООП – общеобразовательный предмет;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

П – профессиональный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП – производственная практика

ПС – профессиональный стандарт,

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ТФ – трудовая функция;

УП – учебная практика

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 11 ноября 2022 г., №973	
Квалификация (-и) выпускника	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	
в т.ч. дополнительные квалификации	Изготовитель шоколада 3 разряда	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	1 год 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	2952 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	**2478**	**562**
общеобразовательный цикл	1476	
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	292	78
общепрофессиональный цикл	162	50
профессиональный цикл	548	434
в т.ч. практика: - учебная - производственная	360 - 144 - 216	360 - 144 - 216
Вариативная часть образовательной программы	**438**	**312**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	276	194
ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики	52	12
ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	224	182
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	**36**	
Всего	**2952**	**874**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н	ОТФ В - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Код ОК	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	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 01.04	составлять план действия
		Уо 01.05	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.07	реализовывать составленный план
		Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	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 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

		Уо 02.08	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.09	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		**Умения:**
		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
		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 03.07	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.08	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.09	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.10	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.08	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной

	команде		деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		**Умения:**
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		**Умения:**
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения

		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		**Умения:**
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		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
			Знания:
		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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять 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		**Навыки:**
		Н 1.1.01	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
			Умения:
		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
			Знания:
		З 1.1.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию 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. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с		**Навыки:**
		Н 1.2.01	Проверки исправности 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
			Умения:
		У 1.2.01	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
			Знания:
		З 1.2.01	Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по

	эксплуатационной документацией		производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки		**Навыки:**
		Н 1.3.01	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			Умения:
		У 1.3.01	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			Знания:
		З 1.3.01	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		**Навыки:**
		Н 1.4.01	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			Умения:
		У 1.4.01	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
			Знания:
		З 1.4.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из

			растительного сырья
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях		**Навыки:**
		Н 2.1.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 2.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 2.1.02	Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Знания:
		З 2.1.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02	Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий		**Навыки:**
		Н 2.2.01	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий
			Умения:
		У 2.2.01	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		З 2.2.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества		**Навыки:**
		Н 2.3.01	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе

	продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий
			Умения:
		У 2.3.01	Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
			Знания:
		З 2.3.01	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании		**Навыки:**
		Н 2.4.01	Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 2.4.02	Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
		У 2.4.01	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
			Знания:
		З 2.4.01	Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий
		З 2.4.02	Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ПК 3.1 Производить шоколадные массы		**Навыки:**
		Н 3.1.01	Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии
			Умения:
		У 3.1.01	Производить шоколадные массы
			Знания:
		З 3.1.01	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада

		З 3.1.02	Технологический процесс производства шоколадных масс
		З 3.1.03	Технология обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии
		З 3.1.04	Правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
		З 3.1.05	Качества обработки шоколадных масс на стадиях дозирования, смешивания, вальцевания, разводки и гомогенизации
	ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия		**Навыки:**
		Н.3.2.1	Работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий
			Умения:
		У.3.2.1	Изготавливать шоколадные изделия;
		У.3.2.2	Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий
		У.3.2.3	Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада
			Знания:
		З.3.2.1	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
		З.3.2.2	Технологический процесс производства шоколадных масс, шоколадных изделий
		З.3.2.3	Дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению
	ПК 3.3 Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий		**Навыки:**
		Н.3.3.1	Ведение учетно-отчетной документации производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
			Умения:
		У.3.3.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		У.3.3.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.3.3.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.3.3.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З.3.3.1	Состав, функции и возможности использования информационных и

			телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий
		З.3.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		З.3.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий, в том числе в электронном виде
		З.3.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО					
ВД 01 (обязательная)	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять 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	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с

		документацией.			эксплуатационной документацией
		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе 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.			
		ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.			
		ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной			

		документацией.			
ВД 02 (обязательная)	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.	22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.			
		ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.			
		ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.			
ВД по запросу работодателя.					
ВД 03 (вариативная)	Формование сложных видов плиточного и	ПК 3.1 Производить шоколадные массы	33.010 Кондитер	ОТФ В - Изготовление	ТФ В/01.4 Подготовка

	фигурного шоколада и шоколадных изделий			теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия			ТФ B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 3.3 Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий			

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																			
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3
Обязательная часть образовательной программы																					
ООП.00	**Общеобразовательные дисциплины**																				
ООП.01	Русский язык	О	О	О	О	О				О				О							
ООП.02	Литература	О	О	О	О	О								О							
ООП.03	Математика	О	О	О	О												О				
ООП.04	Иностранный язык	О	О	О	О					О								О			
ООП.05	Информатика		О		О												О				
ООП.06	Физика	О	О	О	О										О						
ООП.07	Химия	О	О	О	О												О				
ООП.08	Биология	О	О	О	О												О				
ООП.09	История	О	О	О	О	О	О			О				О			О				
ООП.10	Обществознание		О	О	О	О	О	О								О					
ООП.11	География	О	О	О	О			О							О						
ООП.12	Физическая культура	О	О	О	О				О												
ООП.13	Основы безопасности и защиты Родины	О	О		О			О			О										
ООПВ.01	Родной язык	О	О	О	О	О												О			
ООПВ.02	Основы проектной деятельности	О	О	О	О	О															
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																				
СГ.01	История России	О	О		О	О	О														
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О			О											
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О						О			О										
СГ.04	Физическая культура				О				О												
СГ.05	Основы бережливого производства	О	О	О	О																
СГ.06	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О																
СГ.07	Татарский язык делового общения	О	О		О	О	О											О			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	О	О	О	О												О				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О											О				
ОП.03	Охрана труда	О	О	О	О	О		О		О	О										

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																			
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О		О		О					О						
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	О	О	О	О	О		О		О	О										
ОП.06	Теоретические основы цифровой экономики	О	О	О	О					О											
П.00	**Профессиональный цикл**																				
ПМ.01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией**																				
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	О	О			О					О	О	О								
МДК.01.02	Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья	О	О			О								О							
УП.01	Учебная практика	О	О			О					О	О	О	О							
ПП.01	Производственная практика	О	О			О					О	О	О	О							
ПМ.02	**Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями**																				
МДК.02.01	Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий	О	О	О	О	О		О		О					О	О	О				
МДК.02.02	Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий	О	О	О	О	О		О		О								О			
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О		О		О					О	О	О	О			
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О		О		О					О	О	О	О			
ПМ.03	**Изготовление шоколада и шоколадных изделий**																				
МДК.03.01	Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий	О	О	О	О	О		О		О									О	О	
МДК.03.02	Автоматизация процессов изготовления шоколада и	О	О	О	О	О		О		О											О

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																			
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3
	шоколадных изделий																				
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О		О		О									О	О	О
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О		О		О									О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
												1 курс		2 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
ООП.00	**Общеобразовательные дисциплины**														
ООП.01	Русский язык	экз	80		20	54			6			80			
ООП.02	Литература	д/ зач	108		50	58						42	66		
ООП.03	Математика	экз	218		88	124			6			82	100	36	
ООП.04	Иностранный язык	д/ зач	104			104						50	54		
ООП.05	Информатика	д/ зач	110		30	80						50	60		
ООП.06	Физика	экз	108		40	62			6			50	58		
ООП.07	Химия	экз	144		36	102			6			48	96		
ООП.08	Биология	д/ зач	144		38	106						56	88		
ООП.09	История	д/ зач	112		40	72						50	62		
ООП.10	Обществознание	д/ зач	76		26	50						34	42		
ООП.11	География	д/ зач	36		10	26						36			
ООП.12	Физическая культура	д/ зач	74		2	72						34	40		
ООП.13	Основы безопасности и защиты Родины	д/ зач	70		22	48							70		
ООПВ.01	Родной язык	д/ зач	60		18	40								60	
ООПВ.02	Основы проектной деятельности	др	32		10	22							32		
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**														
СГ.01	История России	к/р	50		20	30				50					50
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	к/р	58	20		58				58				30	28
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	к/р	34	10	12	22				34					34
СГ.04	Физическая культура	д/ зач	48	18	2	46				48				20	28
СГ.05	Основы бережливого производства	к/р	34	10	12	22				34					34
СГ.06	Основы финансовой грамотности	к/р	34	10	12	22				34					34
СГ.07	Татарский язык делового общения	к/р	34	10	12	22				34					34

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**														
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	к/р	32	8	10	22				32			32		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	к/р	32	8	10	22				32			32		
ОП.03	Охрана труда	к/р	32	6	16	16				32				32	
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	к/р	32	6	12	20				32			32		
ОП.05	Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	к/р	34	10	12	22				34					34
ОП.06ц	Теоретические основы цифровой экономики	к/р	52	12	14	38					52			22	30
П.00	**Профессиональный цикл**														
ПМ.01	**Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией**														
МДК.01.01	Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	д/ зач	58		16	36		6		58				58	
МДК.01.02	Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья	д/ зач	42	8	12	30				42				42	
УП.01	Учебная практика	д/ зач	72	72						72				72	
ПП.01	Производственная практика	д/ зач	36	36						36				36	
ПМ.01 ЭК	Квалификационный экзамен	экз	6	6					6	6				6	
ПМ.02	**Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями**														
МДК.02.01	Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий	д/ зач	130	46	40	84		6		40	90			58	72
МДК.02.02	Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий	д/ зач	72	30	22	50				72				32	40
УП.02	Учебная практика	д/ зач	108	108						36	72			108	
ПП.02	Производственная практика	д/ зач	180	180						180					180
ПМ.02 ЭК	Квалификационный экзамен	экз	6	6					6	6					6
ПМ.03*	**Изготовление шоколада и шоколадных изделий**														
МДК.03.01	Процессы изготовления шоколада и шоколадных	д/ зач	38	16	10	28					38				38

	изделий														
МДК.03.02ц	Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий	д/ зач	36	16	10	26					36				36
УП.03	Учебная практика	д/ зач	36	36							36				36
ПП.03	Производственная практика	д/ зач	108	108							108				108
ПМ.03 ЭК	Квалификационный экзамен	экз	6	6					6		6				6
	Государственная итоговая аттестация		36												36

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
	ОП.06ц Теоретические основы цифровой экономики	52	ЦОМ	Работодатель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ цифровой экономики
	МДК.02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий	90	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: приготовления масс для кондитерских сахаристых изделий
	УП.02Учебная практика	72	работодатель	Работодатель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Учебная практика нацелена на формирование умений и знаний в области выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	МДК.03.01 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий	38	работодатель	Работодатель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на

				формирование умений и знаний в области изготовления шоколада и шоколадных изделий
	МДК.03.02ц Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий	36	ЦОМ	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области автоматизации процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий
	УП.03Учебная практика	36	работодатель	Работодатель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Учебная практика нацелена на формирование умений и знаний в области изготовления шоколада и шоколадных изделий
	ПП.03Производственная практика	108	работодатель	Работодатель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» Производственная практика нацелена на формирование умений и знаний в области изготовления шоколада и шоколадных изделий
	ПМ.03 ЭК Квалификационный экзамен	6	работодатель	Работодатель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»
Итого		438		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Ознакомление с предприятием практики (АО «Эссен Продакшн АГ») Подготовка к работе и содержание рабочих мест на	МДК.01.02 Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья УП.01 Учебная практика ПП.01 Прозводственная практика	8 72 36	3	По перечню предприятий	

	автоматизированных технологических линиях производства кондитерской продукции Требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности на кондитерском производстве Принцип работы модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью Проверка исправности модуля приготовления сахарного сиропа с буферной емкостью в соответствии с эксплуатационной документацией Принцип работы варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок Проверка исправности варочной системы приготовления сиропов и фруктовых начинок Принцип работы лабораторной варочной установки непрерывного действия для растворения кристаллов под давлением. Принцип работы темперирующих машин для шоколада Санитарная обработка механизмов деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья Инструктаж по организации рабочего места, изучение технологического процесса, документации. Безопасные приёмы работы на рабочем месте Отработка навыков работы на просеивающей машины, на весовой станции «Autograv» Отработка навыков работы на	ПМ.01 ЭК Квалификационный экзамен	6			

	варочном аппарате «Carastar»; работы на машине отливочной Отработка навыков работы на отсадочной машине Принцип работы упаковочной машины для индивидуальной групповой завертки карамели.					
	Приготовление сахарного сиропа различной крепости: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка Приготовление помады: сахарной, шоколадной, молочной Приготовление фруктовой массы Приготовление фруктово-желейной массы Приготовление желейной массы на пектине Приготовление помадных корпусных конфет Приготовление молочных корпусных конфет Приготовление карамельного сиропа и способы варки карамельного сироп Приготовление начинок: фруктовой, шоколадной Приготовление карамели с начинкой Приготовление шоколадной массы Приготовление конфет с молочной начинкой из белой глазури Приготовление конфет с фруктовой начинкой Приготовление шоколадных конфет с вафельным наполнителем Приготовление шоколадных конфет с трюфельной начинкой Фасование по массе и по объему Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с	МДК.02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий МДК.02.02 Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий УП.02 Учебная практика ПП.02 Прозводственная практика ПМ.02 ЭК Квалификационный экзамен	46 30 108 180 6	3-4	По перечню предприятий	

	различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак» Расфасовывание и упаковывание на автоматах «Дабл-твист» «Дойпак», «Шоубокс» Расфасовывание и упаковывание в пакеты из термоспаивающего целлофана Требование к маркировке сахарной кондитерской продукции Приготовление сиропов на линии КСК Приготовление помадных масс на линии КСК Приготовление рецептурной смеси мягкой карамельной массы варочной установке Приготовление конфетных масс на основе мелкодисперсных компонентов Приготовление полуфабриката «Раствор пектина» Приготовление желейных масс на линии КСК Приготовление фруктово-желейных масс на линии КСК Приготовление карамели Формование и структурообразование корпусов конфет отливкой в крахмал на отливочных машинах Формование размазыванием и резкой корпусов конфет Глазирование корпусов конфет Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-					

	пак» Приготовление шоколадной массы Приготовление конфет с молочной начинкой в корпусе из белой глазури Приготовление конфет с шоколадно-молочной начинкой в корпусе из темной глазури Приготовление шоколадных формованных конфет Приготовление шоколадных комбинированных конфет Приготовление конфет с вафельным корпусом, глазированных с обсыпкой Приготовление конфет ТМ СНО КО-ТЕ формованные в форме стика Приготовление конфет плитка Приготовление конфет плитка с наполнителем Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой завертки карамели Технологический процесс завертывания конфет в конверт на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4 Технологический процесс завертывания конфет в саше на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3 Технологический процесс завертывания конфет в обтяжку на упаковочной машине МС 1В Технологический процесс на					

	упаковочной машине АР-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий Правила укладки, маркировки сахарной кондитерской продукции.					
	Темперирование шоколада, приготовление шоколадных масс Приготовление обыкновенной шоколадной массы Приготовление десертной шоколадной массы Приготовление шоколадной массы без добавок, с различными добавками Составление аппаратурно-технологическая схема производства шоколадных масс, глазури и шоколадной пасты Подготовка сырья к производству: органолептическая оценка качества, дозировка для различных рецептурных смесей. Изготовление конфет из горького шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. Изготовление конфет из молочного шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. Изготовление конфет из белого шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия Устранение неполадок в работе оборудования при производстве	МДК.03.01 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий МДК.03.02 Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий УП.03 Учебная практика ПП.03 Прозводственная практика ПМ.03 ЭК Квалификационный экзамен	16 38 36 108 6	4	По перечню предприятий	

	шоколадных конфет из различных видов шоколада. Изготовление корпусных конфет из молочного шоколада с двойной начинкой. Изготовление корпусных конфет из белого шоколада с двойной начинкой Составление и расчет унифицированных рецептур на шоколадные изделия					

5.4. Календарный учебный график

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен.

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин,
Иностранного языка
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,
Технического оснащения и организации рабочего места,
Технологии производства кондитерских сахаристых изделий.

Лаборатории:

Лаборатория конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента

Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента

Лаборатория организации технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет
актовый зал

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии специалиста-практика)	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере в которой работает специалист- практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Лазарик Оксана Анатольевна	АО «Эссен Продакшн АГ	ведущий технолог	общий стаж 17 лет
2	Рудяк Александр Владимирович	АО «Эссен Продакшн АГ	главный технолог	общий стаж 26 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 74291 рублей.

Приложение 1
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья
Код и наименование профессии

Рабочие программы профессиональных модулей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная
междисциплинарные курсы	**МДК.01.01** Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации **МДК.01.02** Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья

.

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»
Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____/ Л.А. Шарафутдинова
«___»_____20___г.

СОГЛАСОВАНО
директор ООО «ТФ Океан»
_____ / С.М. Зайцева
«__» _____ 20___ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973

– Примерной основной образовательной программы по специальности СПО разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория, к.п.н.
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория
Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 33

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 48

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 49

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья осваивает общий вид деятельности ВД.1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	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
			Знания:
		Зо 01.01	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
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
			Знания:
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

Личностные результаты освоения образовательной программы

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.1.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять 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		Навыки:
		Н 1.1.01	Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
			Умения:
		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
			Знания:
		З 1.1.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию 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. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-		Навыки:
		Н 1.2.01	Проверки исправности 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
			Умения:

	измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У 1.2.01	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
			Знания:
		З 1.2.01	Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки		Навыки:
		Н 1.3.01	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			Умения:
		У 1.3.01	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
			Знания:
		З 1.3.01	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-		Навыки:
		Н 1.4.01	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса

	измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
			Умения:
		У 1.4.01	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
			Знания:
		З 1.4.01	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)		**214**
Общее количество часов практической подготовки		122
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		**90**
в том числе:		
	практические занятия	54
	Практическая подготовка	8
Самостоятельная работа		**6**
Консультации		**4**
Учебная практика		**72**
Производственная практика		**36**
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией»

(индекс и наименование профессионального модуля)

2.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	в т.ч.								
					лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)					
МДК.01.01 Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации		**58**		**50**	**16**	**34**			**2**	**6**			
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 1. Технологическое оборудование производства сахаристых изделий, шоколада и шоколадных изделий	56		48	14	34							
	Дифференцированный зачет	**2**		2	2								
МДК.01.02 Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья		**42**	**8**	**40**	**12**	**20**	**8**		**2**				
ПК 1.4	Раздел 2. Организация рабочего места производства сахаристых изделий, шоколада и шоколадных изделий	40	8	38	12	18	8						
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
ПК 1.1 – 1.4	**Учебная практика**	72	72									72	
ПК 1.1 – 1.4	**Производственная практика**	36	36										36
	Квалификационный экзамен	**6**	**6**								**6**		
	Всего:	**214**	**122**	**90**	**28**	**54**	**8**		**4**	**6**		**72**	**36**

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень освоения
1	2		3	4	5
МДК.01.01.	**Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации**			ОК01 ОК02 ОК05 ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 Н 1.1.01 Н 1.2.01 Н 1.3.01 У 1.1.01 У 1.2.01 У 1.3.01 З 1.1.01 З 1.2.01 З 1.3.01 ЛР4	
Раздел ПМ 1	**Технологическое оборудование производства сахаристых изделий, шоколада и шоколадных изделий**				
Тема 1.1 Оборудование общего назначения	**Содержание**				
		Оборудование для хранения и подготовки сыпучего и жидкого сырья к переработке (просеивание, измельчение, смешивание) Тепловая обработка сырья и полуфабрикатов (термическая обработка, нагревание, уваривание, темперирования) Технологические насосы Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.	2		1
	Практические работы				
	1	Составление инструкций визуального оценивания исправности механического 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	2		2

	2	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		2
		Составление инструкций визуального оценивания исправности теплового 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	2		2
		Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		2
	Самостоятельная работа по теме Оборудование общего назначения		1		
Тема 1.2. Оборудование для производства карамели и драже	**Содержание**				
		Оборудование для охлаждения и обработки карамельной массы Оборудование для формирования жгута из карамельной массы Оборудование для формования карамели Оборудование для охлаждения и отделки карамельных изделий Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.	2		1
	Практические работы				
	5	Составление инструкций визуального оценивания исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания	2		2

		из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			
	6	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		2
		Точка рубежного контроля по темам 1.1 и 1.2			3
	Самостоятельная работа по теме Оборудование для производства карамели и драже		1		
	Учебная практика				
	1	**Знакомство с предприятием практики, трудовая и производственная дисциплина**	7:12		
Тема 1.3. Оборудование для производства конфет и ириса	**Содержание**				
		Оборудование для формирования корпусов конфет Оборудование для формирования жгутов и корпусов конфет выпрессовыванием, отсадкой и резкой Оборудование для глазирования корпусов конфет и других кондитерских изделий Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.	2		1
	Практические работы				
	7	Составление инструкций визуального оценивания исправности 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	2		2
	8	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		2
	Самостоятельная работа по теме Оборудование для производства конфет и ириса		1		

	Учебная практика				
	1	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства конфет и ириса	7:12		
Тема 1.4. Оборудование для производства шоколада	**Содержание**				
	4	Оборудование для подготовки и первичной обработке какао-бобов Оборудование для приготовления шоколадных масс Оборудование для формование шоколадных изделий Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.	2		
	Практические работы				
	9	Составление инструкций визуального оценивания исправности 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	2		
	10	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		
		Самостоятельная работа по теме Оборудование для производства шоколада	1		
	Учебная практика				
	1	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства шоколада	7:12		

Тема 1.5. Оборудование для производства мармелада и пастилы	**Содержание**				
	5	Оборудование для изготовления мармелада Оборудование для производства пастилы и зефира Сушилка для мармелада и пастилы Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.	2		
	Практические работы				
	11	Составление инструкций визуального оценивания исправности 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	2		2
		Точка рубежного контроля по темам 1.3 и 1.5			3
	12	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		
	Самостоятельная работа по теме Оборудование для производства мармелада и пастилы		1		
	Учебная практика				
	1	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мармелада и пастилы	7:12		
Тема 1.6. Оборудование для производства	**Содержание**				
	6	Оборудование для приготовления белковых масс и отвара мыльного корня Оборудование для вымешивания и формования халвы	2		

халвы		Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.			
	Практические работы				
	13	Составление инструкций визуального оценивания исправности 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	2		
	14	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		
	Самостоятельная работа по теме Оборудование для производства халвы		1		
	Учебная практика				
	1	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства халвы	7:12		
Тема 1.7. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий	**Содержание**				
	7	Машины для завертывания карамели, конфет, ириса Машины для завертывания плиточного шоколада и других шоколадных изделий Машины для фасования кондитерских изделий Оборудование для взвешивания кондитерских изделий и оклеивания тары Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на	2		

		автоматизированных технологических линиях производства Выполнение технологических операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики Санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Очистка от загрязнений, смазывание.			
	Практические работы				
	15	Составление инструкций визуального оценивания исправности 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	2		
	16	Подбор методов проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	2		2
		Точка рубежного контроля по темам 1.6 и 1.7			3
	17	Составление инструкций по санитарной обработки, использовании инструментов для очистки от загрязнений, смазки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	2		
	8	**Дифференцированный зачет МДК 01.01**	2		
		Консультации	2		
		Всего по МДК.01.01	**58**		

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень освоения
1	2		3	4	5
МДК.01.02.	**Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья**			ОК01 ОК02 ОК05 ПК1.4 Н 1.4.01 У 1.4.01 З 1.4.01 ЛР4	
Раздел ПМ 2	**Организация рабочего места производства сахаристых изделий, шоколада и шоколадных изделий**				
Тема 2.1 Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства конфет и ириса	**Содержание**				
	1	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Машинно- аппаратурные схемы производства конфет и ириса	2		1
	Практические работы				
	1	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству конфет	1		2
	2	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству ириса	1		2
	3	Подбор методов, приемов 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 конфет и ириса	2		2
Тема 2.2	**Содержание**				

Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства карамели и драже	**2**	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Машинно- аппаратурные схемы производства карамели и драже	2		1
	Практические работы				
	4	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству карамели	2		2
	5	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству драже	2		2
		Точка рубежного контроля по темам 2.1 и 2.2			
	Практическая подготовка				
	6	Подбор методов, приемов 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 карамели и драже	2		2
Тема 2.3. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства шоколада и шоколадных изделий	**Содержание**				
	3	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. **Машинно- аппаратурные схемы производства шоколада и шоколадных изделий**	2		1
	Практические работы				
	7	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по	2		2

		производству шоколада			
	8	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству шоколадных изделий	2		2
	Практическая подготовка				
	9	Подбор методов, приемов 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 шоколада и шоколадных изделий	2		
Тема 2.4. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства пастильно-мармеладных изделий	**Содержание**				
	4	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Машинно- аппаратурные схемы производства пастильно-мармеладных изделий	2		
	Практические работы				
	10	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пастильных изделий	2		
	11	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству мармеладных изделий	2		
	Практическая подготовка				
	12	Подбор методов, приемов 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	2		

		автоматизированных технологических линиях по производству пастильно-мармеладных изделий			
Тема 2.5. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства халвы	**Содержание**				
	5	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Машинно- аппаратурные схемы производства халвы	2		
	Практические работы				
	13	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству халвы	2		2
		Точка рубежного контроля по темам 2.3 и 2.5			3
	Практическая подготовка				
	14	Подбор методов, приемов 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 халвы	2		
	6	**Дифференцированный зачет МДК 01.02**	2		
		Консультации	2		
Всего по МДК.01.01			**42**		
Квалификационный экзамен			**6**		
Всего по ПМ.01			**214**		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	**Знакомство с предприятием практики, трудовая и производственная дисциплина** Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства конфет и ириса Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства шоколада Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства мармелада и пастилы Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства халвы Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные	ПМ.01 (УП.01)	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией	72	3	По перечню предприятий	

	приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства конфет и ириса Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства карамели и драже Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства шоколада и шоколадных изделий Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства пастильно-мармеладных изделий Подготовка рабочего места, технологического оборудования, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства халвы						
2.	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического	ПМ.01 (ПП.01)	Техническое обслуживание	36	3	По перечню предприятий	

	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству конфет и ириса Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству карамели и драже Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству шоколада и шоколадных изделий Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пастильно-мармеладных изделий Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству халвы		технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией				

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», Лаборатория «Лаборатория конструирование и дизайн кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 3.1, 3.3 приложения 3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 3.4 приложения 3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1) Драгилев А.И. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2000. - 272с. - (Профессиональное образование).

б) дополнительная литература

1. Федеральный закон N 184-ФЗ"О техническом регулировании"

2. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ЧАСТЬ 2. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

в) программное обеспечение дисциплины

1. ru.wikipedia.org
2. http://standartgost.ru/
3. http://russgost.ru/
4. https://ohranatruda.ru/

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Междисциплинарный курс, раздел программы по профессиональному модулю	**Результаты освоения**	**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения**	
		текущий	**рубежный**
МДК.01.01 Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации			
Раздел 1. Технологическое оборудование производства сахаристых изделий, шоколада и шоколадных изделий	ОК01 ОК02 ОК05 ПК1.1 Н 1.1.01 Н 1.2.01 Н 1.3.01 У 1.1.01 У 1.2.01 У 1.3.01 З 1.1.01 З 1.2.01 З 1.3.01 ЛР4	- фронтальный опрос; - терминологический диктант; - выполнение ЛПЗ -выполнение самостоятельной работы	Тестирование по темам: 1. Оборудование общего назначения; 2. Оборудование для производства карамели и драже; 3. Оборудование для производства конфет и ириса. 4. Оборудование для производства шоколада 5. Оборудование для производства мармелада и пастилы 6. Оборудование для производства халвы 7. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий Дифференцированный зачет
МДК.01.02 Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья			
Раздел 2. Организация рабочего места производства сахаристых изделий, шоколада и шоколадных изделий	ОК01 ОК02 ОК05 ПК1.2 Н 1.4.01 У 1.4.01 З 1.4.01 ЛР4	- конспектирование - устный или письменный ответ - составление графических схем и заполнение таблиц - выполнение ЛПЗ	Тестирование по темам: 1. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства конфет и ириса; 2. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства карамели и драже; 3. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства шоколада и шоколадных изделий 4. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства пастильно-мармеладных изделий 5. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства халвы

			Дифференцированный зачет
Учебная практика	ОК01 ОК02 ОК05 ПК1.1 ПК1.2	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения)	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы. - дифференцированный зачет
Производственная практика	ОК01 ОК02 ОК05 ПК1.1 ПК1.2	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - комплексный дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная
индекс и наименование	МДК 02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий
	МДК 02.02. Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»
Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____Л.А. Шарафутдинова
«___» _____ 20___ г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. генерального директора
АО «Эссен Продакшн АГ»
_____ / Д.С. Жирнов
«_____»_____20____г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973

– Примерной основной образовательной программы по специальности СПО разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория
Князева Э.А., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория
Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья осваивает общий вид деятельности ВД **Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями**, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.3. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	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 01.04	составлять план действия
		Уо 01.05	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.07	реализовывать составленный план
		Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	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 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов

	выполнения задач профессиональной деятельности		поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.08	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.09	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		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		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об		**Умения:**
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по

	изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		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
			Знания:
		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

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.1.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных		**Навыки:**
		Н 2.1.01	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 2.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства

	технологических линиях		кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями
		У 2.1.02	Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			Знания:
		З 2.1.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.02	Правил эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий
	ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий		**Навыки:**
		Н 2.2.01	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса кондитерских сахаристых изделий
			Умения:
		У 2.2.01	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
			Знания:
		З 2.2.01	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		**Навыки:**
		Н 2.3.01	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий
			Умения:
		У 2.3.01	Определять готовность изделий, оценивать качество кондитерских сахаристых изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции
			Знания:
		З 2.3.01	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества кондитерских сахаристых изделий

	ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании		**Навыки:**
		Н 2.4.01	Упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 2.4.02	Маркировки готовой продукции кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
		У 2.4.01	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании
			Знания:
		З 2.4.01	Правил маркировки готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий
		З 2.4.02	Стадий технологического процесса и правила упаковки кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)		**496**
Общее количество часов практической подготовки		370
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		**202**
в том числе:		
	практические занятия	50
	Практическая подготовка	76
Самостоятельная работа		**6**
Консультации		**8**
Учебная практика		**108**
Производственная практика		**180**
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

(индекс и наименование профессионального модуля)

2.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	в т.ч.								
					лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)					
МДК 02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий		**130**	**46**	**120**	**40**	**34**	**46**		**4**	**6**			
ПК 2.1-2.4	**Раздел 1** Ведение технологических процессов изготовления конфет	56	18	**50**	14	18	18		**2**	4			
	Раздел 2 Ведение технологических процессов изготовления карамели	20	2	**20**	10	8	2						
	Раздел 3. Изготовление леденцовой карамели и карамели с начинкой, конфет	52	26	**48**	14	8	26		**2**	2			
	Дифференцированный зачет	2		**2**	2								
МДК.02.02 Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий		**72**	**30**	**68**	**22**	**16**	**30**		**4**				
ПК 2.1-2.4	Раздел 4. Технология изготовления кондитерских сахаристых изделий	70	30	**66**	20	16	**30**		4				
	Дифференцированный зачет	2		**2**	2								
ПК 2.1-2.4	**Учебная практика**	108	108									108	
ПК 2.1-2.4	**Производственная практика**	180	180										180
	Квалификационный экзамен	**6**	**6**										
	496	**532**	**370**	**188**	**62**	**50**	**76**		**6**	**6**	**6**	**108**	**180**

3.2 Тематический план

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Практические занятия учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
МДК 02.01. Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий					
Раздел 1	**Ведение технологических процессов изготовления конфет**				
Тема 1.1. Технологические процессы подготовки сырья к производству	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Ведение. Современное производство конфет. Ассортимент конфет. Цели и задачи производства конфет. Автоматизация и повышение эффективности производства. Освобождение сырья от тары, обмывка отдельных видов тары. Очистка сырья. Разогревание, смешивание, взвешивание и дозирование сырья.	2		1
	Практические занятия				
	1	Первичная переработка сырья. Виды сырья, предназначенного для переработки. Выполнение требований к первичной переработке сырья. Подготовка нетрадиционных видов сырья.	2		2
	2	Виды сиропов. Назначение сиропов. Технологические параметры приготовления сиропа. Требования, предъявляемые к сиропу.	2		2
	Практическая подготовка				
	3	Составление маршрута очистки сырья.	2		2
	4	Составление маршрута взвешивания и дозирования сырья.	2		3
Тема 1.2. Технологические процессы изготовления конфетных масс	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Виды и способы изготовления конфетных масс. Характеристики конфетных масс. Устранение дефектов, возникающих в процессе изготовления конфетных масс.	2		2
	Практические занятия				
	1	Соблюдение особенностей технологии различных конфетных масс. Выдерживание технологических режимов.	2		2
	2	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов изготовления конфетных масс.			2
	Практическая подготовка				
	3	Составление маршрута изготовления различных конфетных масс.	2		2
	4	Выбор технологического оборудования, применяемого для изготовления конфетных масс. Устранение неполадок в работе оборудования. Назначение устройство и	2		3

		принцип действия оборудования, правила эксплуатации.			
	5	Определение оборудования для изготовления различных конфетных масс.	2		3
Тема 1.3. Технологические процессы формирования корпусов конфет	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Определение способов формования конфетных корпусов. Соблюдение требований, предъявляемых к различным конфетным массам. Подготовка конфетных масс к формованию.	2		2
	2	Формование корпусов конфет различными способами. Свойства формуемых масс. Охлаждение и выстойка корпусов конфет. Соблюдение технологического режима формования.	2		1
	3	Определение и устранение дефектов, возникающих в процессе формования.	2		1
	Практические занятия				
	1	Выбор технологического оборудования, применяемого для формования корпусов конфет. Назначение устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования.	2		2
	2	Определение оборудования для формования корпусов конфет.	2		2
		Точка рубежного контроля	**2**		
	Практическая подготовка				
	3	Составление маршрута формования корпусов конфет.	4		3
	Самостоятельная работа				
	1	Составление инструкционно-технологической карты подготовки конфетных масс	**2**		
	2	Составление таблицы неполадок в работе оборудования применяемого для формования корпусов конфет.	**2**		
Тема 1.4. Технологические процессы обрабатывания поверхности корпусов конфет	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Выбор способов для обрабатывания поверхности корпусов конфет. Требования, предъявляемые к обрабатыванию поверхности корпусов конфет.	2		2
	2	Определение способов глазирования. Виды глазури, свойства глазури. Подготовка глазури для глазирования корпусов. Назначение глазирования. Выполнение требований к корпусам, поступающим на глазирование механизированным способом.	2		2
	Практические занятия				
	1	Соблюдение технологического процесса глазирования корпусов конфет. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе глазирования. Обрабатывание поверхности корпусов конфет различными способами.	2		2
	2	Выбор оборудования для обрабатывания поверхности корпусов конфет различными способами. Назначение устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования. Определение оборудования для глазирования корпусов конфет.	2		2
	3	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов	2		2

		обрабатывания поверхности корпусов конфет.			
	Практическая подготовка				
	4	Составление маршрута темперирования глазури.	2		2
	5	Составление маршрута глазирования корпусов конфет.	2		
Консультация			**2**		
Раздел 2 .	**Ведение технологических процессов изготовления карамели**				
Тема 2.1 Технологические процессы отливки карамели	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Подготовка крахмала как формовочного материала. Соблюдение требований, предъявляемых к формовочному материалу.	2		2
	Практические занятия				
	1	Приготовление кондитерских масс. Темперирование кондитерских масс. Соблюдение технологического режима темперирования кондитерских масс.	2		2
	2	Отливка кондитерских масс в крахмал. Выстаивание и охлаждение корпусов. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе отливки корпусов драже в крахмал.			2
	3	Соблюдение безопасности труда, санитарно-гигиенического режима и пожарной безопасности при ведении технологических процессов отливки корпусов драже в крахмал. Практические занятия оборудования. Выполнение общих требований безопасности в процессе отливки корпусов драже в крахмал.	2		1
		Точка рубежного контроля			
	Практическая подготовка				
	4	Составление маршрута приготовления кондитерских масс.	2		2
Тема 2.2. Технологические процессы штампования и выпрессовывания карамели	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Подготовка карамельной массы. Смешивание карамельной массы с кунжутным ядром или дробленым ядром ореха. Прокатка полученной кондитерской массы. Штампование корпусов драже. Выпрессовывание корпусов драже. Соблюдение требований, предъявляемых к корпусам драже.	4		2
	Практические занятия				
	1	Ведение технологических процессов штампования и выпрессовывания корпусов драже. Соблюдение технологических режимов штампования и выпрессовывания корпусов драже. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе штампования и выпрессовывания корпусов драже.	2		2
	2	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов штампования и выпрессовывания корпусов драже.			2
Тема 2.3. Технологические процессы	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Приготовление поливочного сиропа. Назначение поливочного сиропа. Технологические параметры сиропа. Особенности поливочного сиропа. Определение	4		2

обрабатывания поверхности карамели		способов обрабатывания поверхности корпусов драже. Выявление и устранение дефектов, возникающих в процессе обрабатывания поверхности карамели			
	Практические занятия				
	1	Выполнение технологического процесса дражирования корпусов. Выбор оборудования для дражирования корпусов. Назначение устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования.	2		2
	2	Выполнение технологического процесса глянцевания корпусов. Выбор оборудования для глянцевания корпусов. Назначение устройство и принцип действия оборудования, правила эксплуатации. Устранение неполадок в работе оборудования.			2
	3	Соблюдение правил техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при ведении технологических процессов обрабатывания поверхности корпусов драже.			1
Раздел 3.	Изготовление леденцовой карамели и карамели с начинкой			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
Тема 3.1. Классификация карамели, сырье для карамели	**Содержание**				1
	1	Виды сырья, технологические параметры сырья, требования к качеству сырья	4		
	Практические занятия				2
	1	Рассмотрение и изучение по образцам различных видов карамели и их характеристика	2		
Тема 3.2. Сиропы для производства карамели	**Практические занятия**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	2
	1	**Приготовление сиропов** Классификация сиропов для карамели .Способы приготовления сиропов.	2		
	2	Оборудование для производства сиропов Техника безопасности			
Тема 3.3. Приготовление карамельной массы	**Практическая подготовка**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	2
	1	Уваривание карамельного сиропа. Технологические параметры уваривания	4		
	2	Уваривание инертного молочного сиропов	4		
	Практические занятия				
	3	Оборудование для уваривания карамельной массы .Техника безопасности при работе на оборудовании при уваривании карамельной массы	2		
		Точка рубежного контроля			
Тема 3.4. Формование леденцовой карамели, охлаждение карамели	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	1
	1	Технологические параметры формования. Температура, влажность массы при формовании Оборудование для формования, охлаждения Техника безопасности при обслуживании и принцип работы оборудования.	4		
Тема 3.5. Приготовление	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4,	1
	1	Технологические параметры приготовления массы.	2		

карамельной массы для карамели с начинкой		Температура, влажность массы.		ПК 2.1 – ПК 2.4	
	Практические занятия				2
	1	Оборудование для приготовления карамельной массы**.** Техника безопасности при обслуживании и принцип работы оборудования**.**	2		
	2	Охлаждение и обработка карамельной массы.			
	Практическая подготовка				
	3	Изучение способов приготовления карамельной массы с добавками	2		
Тема 3.6 Приготовление начинок	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	1
	1	Классификация начинок. Способы приготовления начинок Оборудование для приготовления начинок. Техника безопасности при обслуживании и принцип работы оборудования	4		
	Практические занятия				
	1	Приготовление фруктово-ягодной начинки Технологическая схема приготовления начинки Сырье для начинки, требования к сырью. Составление рецептурной смеси. Технологические параметры смеси. Технологические параметры уваривания смеси. Введение добавок	4		2
	2	Приготовление помадной начинки Технологическая схема приготовления начинки сахарной, молочной. фруктовой. Сырье для начинки, требования к сырью. Составление рецептурной смеси. Технологические параметры смеси. Технологические параметры уваривания смеси. Введение добавок	4		2
	3	Приготовление марципановых и ореховых, шоколадно-ореховых прохладительных начинок. Технологическая схема приготовления начинки Виды марципана. Сырье для начинки, требования к сырью. Составление рецептурной смеси. Технологические параметры смеси. Технологические параметры уваривания смеси. Введение добавок	4		2
	4	Приготовление молочных и медовых начинок Технологическая схема приготовления начинки Сырье для начинки, требования к сырью. Составление рецептурной смеси. Технологические параметры смеси. Технологические параметры уваривания смеси. Введение добавок	4		2
	Самостоятельная работа				
	1	Составление инструкционно-технологической карты подготовки марципановых, ореховых, шоколадно-ореховых прохладительных начинок	**2**		
Консультация			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего по МДК.02.01			**130**		

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
МДК 02.02. Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий					
Раздел 1.	Технология изготовления кондитерских сахаристых изделий				
Тема 1.1. Производство мармеладных изделий	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Общие сведения о пастильно-мармеладных изделиях	2		1
	2	Производство фруктово-ягодного мармелада	2		
	3	Производство желейного и желейно-фруктового мармелада	2		
	Практические занятия				2
	1	Схема производства фруктово-ягодного мармелада	2		
	2	Схема производства желейного мармелада	2		
	3	Схема производства желейно-фруктового мармелада	2		
	Практическая подготовка				
	4	Приготовление рецептурной смеси фруктово-ягодного мармелада	2		
	5	Требования к качеству мармелада. Потери и отходы. Условия хранения.	2		
	6	Фасование, завертывание, упаковывание мармелада. Точка рубежного контроля	2		
Тема 1.2. Производство пастильных изделий	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Состав и структура пастильных изделий	2		1
	2	Производство пастилы	2		
	3	Производство зефира	2		
	4	Требования к качеству пастильных изделий	2		
	Практические занятия				2
	1	Машинно-аппаратурная схема производства пастилы на агаре	2		
	2	Схема агрегата для непрерывного взбивания зефирной массы под давлением	2		
	3	Схема производства пастильной массы для резной пастилы	2		
	Практическая подготовка				
	4	Сушка пастилы	4		2
	5	Производство заварной и белевской пастилы	2		
	6	Поточно-механизированная линия производства зефира на пектине	4		
	7	Потери и отходы.	2		
	8	Условия хранения пастильных изделий	2		
	9	Фасование, завертывание, упаковывание мармелада. Точка рубежного контроля	4		

	Консультация		2		
Тема 1.3 Изготовление конфет	**Содержание**			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	
	1	Характеристика и технологическая схема производства конфет	2		1
	2	Производство помадных, фруктовых, желейно-фруктовых и желейных конфет	2		
	3	Производство фруктов и ягод в шоколаде	2		
	Практические занятия				2
	1	Машинно-аппаратурная схема производства молочных конфет отливкой	2		
	2	Поточно-механизированная линия производства молочных конфет	2		
	Практическая подготовка				
	3	Производство сбивных конфет	2		
	4	Поточно-механизированная линия производства ликерных конфет	2		
	5	Поточно-механизированная линия производства конфет «Трюфели»	2		
Консультация			2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего МДК.02.02			**72**		
Квалификационный экзамен			**6**		
Всего ПМ.02			**496**		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Приготовление сахарного сиропа различной крепости: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка Приготовление помады: сахарной, шоколадной, молочной Приготовление фруктовой массы. Приготовление фруктово-желейной, желейной массы на пектине Приготовление помадных корпусных конфет Приготовление молочных корпусных конфет Приготовление карамельного сиропа и способы варки карамельного сироп Приготовление начинок: фруктовой, шоколадной Приготовление карамели с начинкой Приготовление шоколадной массы Приготовление конфет с молочной начинкой из белой глазури Приготовление конфет с фруктовой начинкой Приготовление шоколадных конфет с вафельным наполнителем Приготовление шоколадных конфет с трюфельной начинкой Фасование по массе и по объему Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак» Расфасовывание и упаковывание на автоматах «Дабл-твист» «Дойпак», «Шоубокс»	ПМ.02 (УП.02)	Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	108	3	По перечню предприятий	
2.	Вводное занятие АО «Эссен Продакшн АГ». Инструктаж по организации рабочего места, изучение технологического процесса, документации. Безопасные приемы работы на рабочем месте Приготовление сиропов на линии КСК	ПМ.02 (ПП.02)	Выполнение технологических операций производства кондитерских	180	4	По перечню предприятий	

	Приготовление помадных масс на линии КСК Приготовление рецептурной смеси мягкой карамельной массы варочной установке Приготовление конфетных масс на основе мелкодисперсных компонентов Приготовление полуфабриката «Раствор пектина» Приготовление желейных масс на линии КСК Приготовление фруктово-желейных масс на линии КСК Приготовление карамели Формование и структурообразование корпусов конфет отливкой в крахмал на отливочных машинах Формование размазыванием и резкой корпусов конфет Глазирование корпусов конфет Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекруток концов в этикетку. Расфасовывание и упаковывание на автомате «Флоу-пак» Приготовление шоколадной массы Приготовление конфет с молочной начинкой в корпусе из белой глазури Приготовление конфет с шоколадно-молочной начинкой в корпусе из темной глазури Приготовление шоколадных формованных конфет Приготовление шоколадных комбинированных конфет Приготовление конфет с вафельным корпусом, глазированных с обсыпкой Приготовление конфет ТМ СНО КО-ТЕ, формованные в форме стика Приготовление конфет плитка Приготовление конфет плитка с наполнителем Технологический процесс расфасовывания по массе и по объему Технологический процесс завертывания на упаковочной машине для индивидуальной групповой завертки карамели Технологический процесс завертывания конфет в		сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями				

	конверт на упаковочной машине МС IEW с ориентирующим транспортным питателем МС А4 Технологический процесс завертывания конфет в саше на упаковочной машине МС 1 с ориентирующим транспортерным питателем МС А3 Технологический процесс завертывания конфет в обтяжку на упаковочной машине МС 1В Технологический процесс на упаковочной машине АР-4Ж для фасования кондитерских изделий с ручным взвешиванием порций Технологический процесс фасования на фасовочной линии для деликатной фасовки хрупких изделий Правила укладки, маркировки сахарной кондитерской продукции.						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», Лаборатория конструирование и дизайн кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента, оснащенные в соответствии с п. 3.1 и 3.3 приложения 3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 3.4 приложения 3 образовательной программы по профессии .

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Скобельская З., Горячева Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО – СПб.: Лань, 2021. - 428с. ISBN 978-5-8114-6856-0
2. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. – СПб: Лань,2021. -84 с. ISBN 978-5-8114-7433-2
3. Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. -2-е изд. - М.: ДеЛи принт, 2019. - 570 с. ISBN 978-5-6041606-8-8
1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М.. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - 4-е изд.,стер. – СПб: Лань, 2020.- 432с.
2. Володина, Т.М. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник Издательский центр «Академия»,2017.
3. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю.. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Академия, 2020.

Б) дополнительные источники

1. Кондитерские изделия. - М.: Техника, 2018. - 250 с.
2. Маслов, Н. Н. Кондитер. Практическое руководство к приготовлению всевозможных кондитерских изделий / Н.Н. Маслов. - М.: Гиппократ, 2018. - 264 с.
3. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин-Спб.: Троицкий мост, 2019.-360с.
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник Издательский центр «Академия»,2019.
5. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.-М.:ДеЛи плюс, 2019-560с. ISBN 9785905170089

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения**	
	текущий	**рубежный**
МДК 02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий		
Раздел 1 Ведение технологических процессов изготовления конфет		
ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме Контрольная работа (ТРК)
Раздел 2 Ведение технологических процессов изготовления карамели		
ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме Контрольная работа (ТРК)
Раздел 3. Изготовление леденцовой карамели и карамели с начинкой		
ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме Контрольная работа (ТРК)
МДК.02.02 Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий		
Раздел 1. Технология изготовления кондитерских сахаристых изделий		
ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ЛР 4, ПК 2.1 – ПК 2.4	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации	Решение задач, задания в тестовой форме Контрольная работа (ТРК)

	-экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	
Учебная практика		
ПК 2.1-ПК2.2., ПК2.4 ОК 01-02, ОК04, ОК09	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПК2.1-ПК 2.4 ОК 1-ОК5., ОК07, ОК09	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника - проверка отчета	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья (3 разряд)
форма обучения	очная
междисциплинарные курсы	МДК.03.01 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий МДК.03.02 Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»
Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____/ Л.А. Шарафутдинова
«___»_____20___г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. генерального директора
АО «Эссен Продакшн АГ»
_____ / Д.С. Жирнов
«_____»_____202___г.

Разработана на основе
– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
– Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н
– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Шарафутдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория
Ротанова А.Н., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория
Лозарик О.А., ведущий технолог отдела главного технолога Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»

СОДЕРЖАНИЕ

5.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
6.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
7.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
8.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья осваивает общий вид деятельности ВД **Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями**, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.4. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	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 01.04	составлять план действия
		Уо 01.05	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.07	реализовывать составленный план
		Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	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 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов

	выполнения задач профессиональной деятельности		поиска
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.08	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.09	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		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
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		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		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,		**Умения:**
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		бережливого производства
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		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
			Знания:
		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

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Изготовление шоколада и шоколадных изделий	ПК 3.1 Производить шоколадные массы		**Навыки:**
		Н 3.1.01	Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии
			Умения:
		У 3.1.01	Производить шоколадные массы
			Знания:
		З 3.1.01	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
		З 3.1.02	Технологический процесс производства шоколадных масс
		З 3.1.03	Технология обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии
		З 3.1.04	Правила эксплуатации обслуживаемого

			оборудования
		З 3.1.05	Качества обработки шоколадных масс на стадиях дозирования, смешивания, вальцевания, разводки и гомогенизации
	ПК 3.2 Изготавливать шоколадные изделия		**Навыки:**
		Н.3.2.1	Работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий
			Умения:
		У.3.2.1	Изготавливать шоколадные изделия;
		У.3.2.2	Выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий
		У.3.2.3	Обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада
			Знания:
		З.3.2.1	Характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада
		З.3.2.2	Технологический процесс производства шоколадных масс, шоколадных изделий
		З.3.2.3	Дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению
	ПК 3.3 Использовать прикладное программное обеспечение и цифровые ресурсы в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий		**Навыки:**
		Н.3.3.1	Ведение учетно-отчетной документации производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
			Умения:
		У.3.3.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		У.3.3.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.3.3.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.3.3.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З.3.3.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий

		3.3.3.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий
		3.3.3.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве и изготовлении шоколада и шоколадных изделий, в том числе в электронном виде
		3.3.3.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и изготовления шоколада и шоколадных изделий

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		**Объем часов**
Учебная нагрузка (всего)		**224**
Общее количество часов практической подготовки		182
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		**72**
в том числе:		
	практические занятия	20
	Практическая подготовка	32
Самостоятельная работа		
Консультации		**2**
Учебная практика		**36**
Производственная практика		**108**
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий

(индекс и наименование профессионального модуля)

2.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	в т.ч.								
					лекции	практические занятия	практическая подготовка	курсовая работа (проект)					
МДК 03.01 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий		**38**	**16**	**36**	**10**	**10**	**16**		**2**				
ПК 3.1.,ПК 3.2	Раздел 1. Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий	36	16	**34**	8	10	16		**2**				
	Дифференцированный зачет	2		**2**	2								
МДК 03.02 Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий		**36**	**16**	**36**	**10**	**10**	**16**						
ПК 3.3.	Раздел 2. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий	34	16	**34**	8	10	**16**						
	Дифференцированный зачет	2		**2**	2								
ПК 3.1.-ПК 3.3	**Учебная практика**	36	36									36	
ПК 3.1.-ПК 3.3	**Производственная практика**	108	108										108
	Квалификационный экзамен	**6**	**6**										
	Всего:	**224**	**182**	**72**	**20**	**20**	**32**		**2**			**36**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
МДК 03.01	**Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий**				
Раздел 1.	Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий			ОК 01.,ОК 02., ОК 03., ОК 04. ПК 3.1., Н.3.1.1 У.3.1.1 У.3.1.3 У.3.1.4 З.3.1.1 З.3.1.2 З.3.1.3 З.3.1.4 З.3.1.5 З.3.2.2	
Тема 1.1. Технологические операции производства шоколадных масс	**Содержание**				
	1	Введение. Шоколадное производство в России и перспективы ее развития. Первичная переработка какао-бобов. Основное сырье для изготовления шоколадных масс. Классификация и способы получения шоколадных масс. Приготовление рецептурной смеси шоколадной массы. Конширование шоколадных масс.	2		**1**
	2	Формование шоколадных масс. Фильтрование, темперирование, отливка шоколадных масс. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение шоколада. Требования к качеству шоколада.	2		**1**
	Практические занятия				
	1	Составление инструкционной карты подготовки основного и дополнительного сырья для производства шоколадных масс	2		**2**
	2	Взаимозаменяемость сырья, расчет производственных задач	2		
		Точка рубежного контроля	2		
	Практическая подготовка				**2**
	1	Технологический процесс изготовления шоколадных масс	8		
Тема 1.2. Технологические операции изготовления шоколадных изделий	**Содержание**			ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04. ПК 3.2., Н.3.2.1 Н.3.3.1 У.3.1.2 У.3.1.3 У.3.1.4 У.3.2.1	
	1	Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов. Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада. Производство какао-порошка. Технология приготовления какао-порошка. Оборудование для приготовления какао-порошка. Товарный и производственный какао-порошок.	2		**2**
	2	Приготовление пористого шоколада и шоколада с начинками. Фильтрование, темперирование, органолептические показатели качества шоколада, условия и сроки хранения шоколада. Потери и отходы в шоколадном производстве. Виды потерь, отходы в шоколадном производстве.	2		**2**

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
	Практические занятия			У.3.2.2 З.3.1.1 З.3.2.1 З.3.2.3	**2**
	1	Контроль качества шоколадных изделий. Заполнение таблицы «Классификация дефектов шоколада и шоколадных изделий»	4		
	Практическая подготовка				**2**
	1	Технологический процесс изготовления шоколада с начинками. Определение требований к качеству шоколадного изделия.	8		
Консультации			2		
		Дифференцированный зачет	**2**		
		Всего по МДК.03.01	**38**		

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практической подготовки и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
МДК 03.02	**Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий**		ОК 01., ОК 02., ПК 3.3., Н.3.3.1 У.3.3.1 У.3.3.2 У.3.3.3 У.3.3.4 З.3.3.1 З.3.3.2	
Раздел 2.	**Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий**			
Тема 1.1 Программное обеспечение в производстве шоколада	**Содержание учебного материала**			
	1 Автоматизированная система расчета и контроля соотношения входящего сырья и готовой продукции по производству шоколада	2		2
	2 Автоматизированный расчёт рецептур, расчет калькуляции на шоколадные изделия	2		
	Практические занятия			
	1 Порядок составления производственных документов.	4		2
	Практическая подготовка			
	1 Составление и расчет унифицированных рецептур на шоколадные изделия	8		2
Тема 1.2 Автоматизация технологических расчетов в производстве шоколада	**Содержание учебного материала**		ОК 01., ОК 02., ПК 3.3. Н.3.3.1 У.3.3.3 У.3.3.4 З.3.3.3 З.3.3.4	
	1 Автоматизация процесса планирования производственного цикла шоколадного производства	2		2
	2 Нормативная документация на шоколад и шоколадные изделия. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на шоколадные изделия	2		
	Практические занятия			2
	1 Порядок составления производственных документов.	2		
	2 Проектирование рецептур и технологических схем на шоколад и шоколадные изделия	2		
	Точка рубежного контроля	2		
	Практическая подготовка			
	1 Составление технологических схем на шоколадные изделия.	8		2
Дифференцированный зачет по МДК.03.02		**2**		
Всего по МДК 03.02		**36**		
	Экзамен квалификационный	**6**		
Всего по ПМ.03		**224**		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Темперирование шоколада, приготовление шоколадных масс Приготовление обыкновенной шоколадной массы Приготовление десертной шоколадной массы Приготовление шоколадной массы без добавок, с различными добавками Составление аппаратурно-технологическая схема производства шоколадных масс, глазури и шоколадной пасты	ПМ.03 (УП.03)	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	36	4	По перечню предприятий	
2.	Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности при работе с оборудованием по изготовлению шоколадной массы и изделий из него на предприятии практики (АО «Эссен Продакшн АГ») Ознакомление с производственным участком кондитерской фабркии АО «Эссен Продакшн АГ»по производству шоколадной массы и изделий из нее Подготовка сырья к производству: органолептическая оценка качества, дозировка для различных рецептурных смесей. Изготовление конфет из горького шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. Изготовление конфет из молочного шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия. Изготовление конфет из белого шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия	ПМ.03 (ПП.03)	Изготовление шоколада и шоколадных изделий	108	4	По перечню предприятий	

	Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадных конфет из различных видов шоколада. Изготовление корпусных конфет из молочного шоколада с двойной начинкой. Изготовление корпусных конфет из белого шоколада с двойной начинкой Составление и расчет унифицированных рецептур на шоколадные изделия						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», Лаборатория конструирование и дизайн кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента, оснащенные в соответствии с п. 3.1 и 3.3 приложения 3 образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 3.4 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1) Скобельская З., Горячева Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО – СПб.: Лань, 2021. - 428с. ISBN 978-5-8114-6856-0

2) Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО\ А.И. Драгилев,В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов.5-е изд.,стер.-Санкт-Петербург: Лань,2021.-432 с. ISBN 978-5-8114-7720-3

3) Могильный, М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный. -2-е изд. - М.: ДеЛи принт, 2019. - 570 с. ISBN 978-5-6041606-8-8

б) дополнительная литература

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.: ил.

2. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: Учебное пособие. – СПб.: Издательств «Лань», 2018. – 92 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК 03.01. Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий Раздел 1. Технологический процесс производства шоколадных масс и изделий		
ПК 3.1.,ПК 3.2. ОК 01.,ОК 02., ОК 03.,ОК 04	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме Точка рубежного контроля
МДК 03.02. Автоматизация процессов изготовления шоколада и шоколадных изделий Раздел 1. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления шоколада и шоколадных изделий		
ПК 3.3., ОК 01.,ОК 02., ОК 03	-решение ситуационных и производственных задач -взаимоконтроль -выполнение заданий с комментариями -рефераты -презентации -экспертная оценка -защита лабораторно-практических занятий -наблюдение за деятельностью на практических занятиях	Решение задач, задания в тестовой форме Точка рубежного контроля
Учебная практика		
ПК 3.1., ПК 3.3.. ОК 01.,ОК 02., ОК 03., ОК 04. Н.3.1.1 У.3.1.1 У.3.1.3 У.3.1.4 У.3.3.3 У.3.3.4	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПК 3.2., ОК 01.,ОК 02., ОК 03., ОК 04. Н.3.2.1 Н.3.3.1 У.3.1.2 У.3.1.3 У.3.1.4 У.3.2.1	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

У.3.2.2 У.3.3.3 У.3.3.4	- проверка отчета	

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья
Код и наименование профессии

Рабочие программы учебных дисциплин

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.01 Русский язык
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

уровень подготовки — базовый

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___ »_____ 20__ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
от «_.__»_____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А.Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского языка и литературы, высшая кв. категория;
Морозова А.С., преподаватель русского языка и литературы, I кв. категория;
Кирилова А.М., преподаватель русского языка и литературы, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Русский язык

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3.Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

метапредметных:

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

предметных:

П.1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

П.2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с

речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

П.3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

П.4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

П.5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

П.6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

П.7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

П.8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Личностных результатов:

ЛР4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР5 демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	**М.1.в.2** создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	**ЛР5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	**М.2.а.4** развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	**ЛР7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	**М.1.б.10** осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	**ЛР4** проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; **М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	**ЛР5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**П.1** сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **П.8** обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**П.2** совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **П.3** сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);	
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и	**П.4** совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки	

интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);	
ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**П.5** обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;	
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**П.6** сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**П.7** обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);	**ПК 1.4.** Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на

		автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**П.9** совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	**П.9** совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. **П.7** обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***80***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***72***
в том числе:	
практические занятия	***52***
Самостоятельная работа	***-***
Консультации	***2***
Промежуточная аттестация в форме экзамена	***6***

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Русский язык

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Общие сведения о языке Тема 1. Язык и общество. Язык как развивающееся явление	**2**
Раздел 2. Язык и речь Тема 1. Язык и речь Тема 2. Функциональные стили речи и их особенности Тема 3. Текст	**4**
Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография Тема 1. Фонетические единицы Тема 2. Фонетический разбор слова Тема 3. Орфоэпия. Орфоэпические нормы Тема 4. Орфография. Правописание гласных и согласных в корне слова	**8**
Раздел 4. Лексика и фразеология Тема 1. Слово в лексической системе языка Тема 2. Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы Тема 3. Лексика с точки зрения ее употребления. Формирование русской лексики Тема 4. Фразеологизмы и их употребление	**8**
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография Тема 1. Морфема. Виды морфем. Морфемный разбор Тема 2. Словообразование. Способы русского словообразования. Словообразовательный разбор Тема 3. Правописание приставок Тема 4. Правописание гласных после шипящих и -Ц	**4**
Раздел 6. Морфология, орфография Тема 1. Самостоятельные части речи. Тема 2. Служебные части речи.	**18**
Раздел 7. Синтаксис, пунктуация Тема 1. Словосочетание. Тема 2. Простое предложение. Тема 3. Осложненное простое предложение. Тема 4. Прямая и косвенная речь. Диалог.	**28**

Тема 5. Сложное предложение.	
Консультации	**2**
Экзамен	**6**
Всего	**80**

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
Раздел 1.	**Общие сведения о языке**		**Л.б.1, П1, ЛР5**	
Тема 1.1. Общие сведения о русском языке	Содержание учебного материала	2		
	1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.			**1**
	2 Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов			
Раздел 2.	**Язык и речь**		**Л.б.1, М.1.б.2, М.1.в.2, П5, П7 ЛР5 ПК 1.4.**	
Тема 2.1. Язык и речь	Содержание учебного материала	2		
	1 Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.			**2**
Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности	Содержание учебного материала	1		
	1 Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.			
	2 Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и пр. удожественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	1		**2**
Раздел 3.	**Фонетика, графика, орфоэпия, орфография**		**М.1.б.2, П1, П6, ОК5, ЛР4,**	
Темы 3.1. Фонетические единицы. Фонетический разбор слова	**Практические занятия**	2		
	1. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Полный фонетический разбор слова. Алгоритм и образцы выполнения устного и			**3**

	письменного фонетического разбора. Фонетическая транскрипция слова. Характеристика звуков. Случаи несоответствия звука букве.				
Темы 3.2. - 3.3. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Орфография.	**Практические занятия**				
	1	Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ь.Орфоэпия. Фонетико-орфоэпические нормы, нормы ударения и произношения в русском языке.	4		**3**
	2	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ь.	2		
Раздел 4.	**Лексика и фразеология**			**Л.б.1,Л Л.и.3, М.1.в.2, П5, П6 ОК1, ОК9 ЛР5,**	
Тема 4.1. Слово в лексической системе языка Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы	Содержание учебного материала		4		**3**
	1	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, омонимов. Контекстуальные синонимы. Антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности антонимов и паронимов. Контекстные антонимы.			**3**
	2	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.			**2**
Тема 4.3. Фразеологизмы и их употребление	**Практические занятия**		2		
	1	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.			**2**
	Точка рубежного контроля №1*: «Функциональные стили речи. Текст. Фонетика и орфоэпия. Лексика»*		2		
Раздел 5.	**Морфемика, словообразование, орфография**			**Л.и.3, М.1.б.2, П6, ОК1, ЛР5**	
Тема 5.1. Морфемика. Словообразование	**Практические занятия**		2		
	1	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Понятие			**3**

		об этимологии. Способы русского словообразования. Словообразовательный анализ.			
Тема 5.2. Орфография	**Практические занятия**				
	1	Правописание приставок, оканчивающихся на **З-С**. Правописание приставок **ПРЕ- / ПРЕ-.** Правописание гласных после шипящих в корне, в окончании и суффиксе под ударением. Гласные после Ц. Правописание чередующихся гласных и согласных в корнях слов.	2		**3**
Раздел 6.	**Морфология, орфография**			**Л .г.4, Л.е.3 М.2.а.4, М.1.б.10, П2, П3, П5, П6, П9 ОК2, ОК5 ЛР4, ЛР7**	
Тема 6.1. Морфология, орфография	Содержание учебного материала				
	1	**Самостоятельные части речи. Имя существительное.** Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Употребление форм имен существительных в речи.	1		**3**
	2	**Имя прилагательное.** Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Употребление форм имен прилагательных в речи. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного	1		
	3	**Местоимение.** Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Употребление местоимений в речи. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.	2		
	Практические занятия				
	1	**Имя числительное.** Лексико-грамматические разряды имен числительных. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных *оба, обе, двое, трое* и др. с существительными разного рода. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Правописание именных частей речи.	2		
	2	**Глагол.** Грамматические признаки глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.	2		
	3	**Причастие как особая форма глагола.** Образование действительных и страдательных причастий. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и –НН- в причастиях и	1		

		отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.			
	4	**Деепричастие как особая форма глагола.** Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.	1		
	5	**Наречие.** Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. **Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).** Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	2		
	Точка рубежного контроля №3: «Морфология самостоятельных частей речи»		2		
	Практические занятия				
	1	**Предлог как часть речи.** Отличие производных предлогов (*в течение, в продолжение, вследствие* и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами *благодаря, вопреки, согласно* и др. Правописание предлогов.	**1**		
	2	**Союз как часть речи.** Отличие союзов *тоже, также, чтобы, зато* от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Правописание союзов.	1		
	3	**Частица как часть речи.** Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи.	1		
	4	**Междометия**. Виды междометий по происхождению и структуре. Звукоподражательные слова. Стилистическое использование междометий. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.	1		
Раздел 7.	**Синтаксис, пунктуация**			**Л.е.3, М.1.б.10, П2, П4, П6 ОК2,**	**3**
Тема 7.1. Словосочетание	Содержание учебного материала				
	1	**Словосочетание.** Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний.	2		

		Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.		**ЛР4,**	
Тема 7.2. Простое предложение	**Практические задания**				
	1	**Грамматическая основа предложения.** Подлежащее. Сказуемое. Основные типы сказуемого. Тире между подлежащим и сказуемым. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.	2		**3**
	2	Односоставное и неполное предложения. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений.	2		
	3	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2		
	4	Предложения с обособленными и уточняющими членами. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.	**2**		
	5	Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.	2		
Тема 7.4. Прямая и косвенная речь. Диалог.	Содержание учебного материала				
	1	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при чужой речи. Прямая речь. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. Косвенная речь. Особенности структуры. Замена прямой речи косвенной. Цитаты. Знаки препинания при цитатах.	2		**3**
	Точка рубежного контроля № 3: ***«Морфология служебных частей речи. Синтаксис простого предложения»***		2		
Тема 7.5. Сложное предложение	Содержание учебного материала				
	1	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.	2		**3**
	Практические задания				
	1	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном	2		

		предложении.			
	2	Сложноподчиненное предложение с несколькими придаточными. Знаки препинания в предложениях с несколькими придаточными.	2		
	1	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2		
	2	Предложение с различными видами связи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	4		
Консультации			2		
Экзамен			6		
Всего			**80**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Общие сведения о языке	- программированные тесты в формате «Test Maker»
2. Язык и речь	- программированные тесты в формате «Test Maker »
3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - фонохрестоматия; - плакаты «Правописание О-Ё после шипящих», «Чередующиеся гласные в корне»
4. Лексика и фразеология	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Слова иностранного происхождения», «Происхождение фразеологизмов»;
5. Морфемика, словообразование, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Способы русского словообразования»; - плакат «Приставки ПРЕ- и ПРИ-»
6. Морфология, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Имя существительное как часть речи», «Причастие как часть речи»
7. Синтаксис, пунктуация	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Односоставное предложение», «Вводные слова»; - плакаты «Тире между подлежащим и сказуемым», «Знаки препинания в сложном бессоюзном предложении»

б) Технические средства обучения:

1) *проектор*;
2) *компьютер;*
3) *интерактивная доска.*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Основные источники:

1) Рачеева, Л. А., Русский язык : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 411 с. — ISBN 978-5-406-11355-4. — URL: https://book.ru/book/948716 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный

2) Рачеева, Л.А.. Русский язык. Практикум : Учебное пособие / Л.А. Рачеева — Москва : КноРус, 2023. — 203 с. — ISBN 978-5-406-11811-5. — URL: https://book.ru/book/949735 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

3) Гольцова Н.Г. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций.Базовый уровень:в 2 ч. Ч.1 / Н.Г.Гольцова, И.В.Шамшин ,М.А.Мищерина.-10-е изд.-М.:ООО "Русское слово-учебник", 2022.-376с.(ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02263-7

4) Гольцова Н.Г. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций.Базовый уровень:в 2 ч. Ч.2 / Н.Г.Гольцова, И.В.Шамшин ,М.А.Мищерина.-10-е

изд.-М.:ООО "Русское слово-учебник", 2022.-392 с. (ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02264-4

б) Дополнительные источники:

1) Русский язык: Сборник упражнений для 10 кл / Под ред. Воитеелевой Т.М.. - М.: Academia, 2021. - 320 с.

2) Русский язык: Учебник / Под ред. Герасименко Н.А.. - М.: Academia, 2020. - 64 с.

3) Алексеев, Ф.С. Русский язык. Пишем без ошибок с развивающими заданиями и играми / Ф.С. Алексеев. - М.: АСТ, 2020. - 128 с.

4) Балкуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 10 кл.: пособие для учащихся: Учебное пособие / Т.В. Балкуш. - Мн.: Попурри, 2019. - 128 с.

5) Балуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 11 кл. Пособие для учащихся / Т.В. Балуш. - Мн.: Попурри, 2019. - 157 с.

6) Галкина-Федорук, Е.М. Современный русский язык: Синтаксис / Е.М. Галкина-Федорук, К.В. Горшкова, Н.М. Шанский. - М.: КД Либроком, 2019. - 200 с.

7) Крысин, Л.П. Современный русский язык: Лексическая семантика. Лексикология. Фразеология. Лексикография / Л.П. Крысин. - М.: Academia, 2019. - 256 с.

8) Петкевич, Л. Русский язык. Весь школьный курс в таблицах / Л. Петкевич. - М.: Кузьма, Принтбук, 2019. - 288 с.

9) Ткачева, М.В. Русский язык. Обязательные правила, понятия школьного курса / М.В. Ткачева. - М.: Эксмо, 2021. - 288 с.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. www. eor. it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www. ruscorpora. ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www. russkiyjazik. ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www. etymolog. ruslang. ru (Этимология и история русского языка).
5. www. rus.1september. ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
6. www. uchportal. ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. www. Ucheba. com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www. uroki. ru)
8. www. metodiki. ru (Методики).
9. www. posobie. ru (Пособия).
10. www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Ин- формационные технологии на уроках русского языка и литературы).
11. www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
12. www. spravka. gramota. ru (Справочная служба русского языка).
13. www. slovari. ru/dictsearch (Словари. ру).
14. www. gramota. ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
15. www. gramota. ru (Справочная служба).
16. www. gramma. ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Общие сведения о языке		
Л.б.1, П1, ЛР5	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *письменный ответ на вопрос* • *эссе на лингвистическую тему*	
Раздел 2. Язык и речь		
Л.б.1, М.1.б.2, М.1.в.2, П5, П7 ЛР5 ПК 1.4.	• *ролевая игра в рамках учебной ситуации* • *комплексный анализ текста* • *конспектирование* • *сочинение-миниатюра* • *письмо по памяти*	
Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография		
М.1.б.2, П1, П6, ОК5, ЛР4,	• *грамматический разбор* • *решение лингвистических задач* • *словарный диктант*	*Точка рубежного контроля №1*
Раздел 4. Лексика, фразеология		
Л.б.1,Л Л.и.3, М.1.в.2, П5, П6 ОК1, ОК9 ЛР5,	• *устный ответ на вопрос* • *реферат* • *доклад* • *аннотация* • *словарная работа* • *анализ словарной статьи* • *подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы* • *корректорская правка текста*	*Творческое задание*
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография		
Л.и.3, М.1.б.2, П6, ОК1, ЛР5	• *грамматический разбор* • *решение лингвистических задач* • *выполнение упражнений* • *графический диктант*	*-тестирование*
Раздел 6. Морфология, орфография		
Л .г.4, Л.е.3 М.2.а.4, М.1.б.10, П2, П3, П5, П6, П9 ОК2, ОК5 ЛР4, ЛР7	• *фронтальный опрос* • *устный ответ* • *грамматический разбор* • *словарный диктант* • *поисковый диктант* • *словарная работа* • *выполнение упражнений* • *составление графических схем и таблиц*	*Точка рубежного контроля №2*
Раздел 7. Синтаксис, пунктуация		
Л.е.3,	• *устный ответ*	*Точка рубежного*

М.1.б.10, П2, П4, П6 ОК2, ЛР4,	• *грамматический разбор* • *диктант с условным обозначением* • *выполнение упражнений* • *составление графических схем и таблиц* • *комплексный анализ текста* • *сочинение-миниатюра*	*контроля №3*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 02 Литература
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___» _____ 20__г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20__г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского языка и литературы, высшая кв. категория;
Кирилова А.М., преподаватель русского языка и литературы, высшая кв.категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 31

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 34

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Литература

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.

Метапредметных:

М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

М.3.г.4 развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметных:

П1 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

П2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

П3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

П4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

– пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

П5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

П6 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

П7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9 владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

- конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;
- традиция и новаторство;
- авторский замысел и его воплощение;
- художественное время и пространство;
- миф и литература; историзм, народность;

– историко-литературный процесс;

– литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

– литературные жанры;

– трагическое и комическое;

– психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

– виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;

– "вечные темы" и "вечные образы" в литературе;

– взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

– художественный перевод; литературная критика;

П10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11 сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

П12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

Личностных результатов:

ЛР5 демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР11 проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР12 принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	**М.1.а.2** устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; **М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**ЛР5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	**М.1.б.10** осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	**ЛР5** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.3.г.4** развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	**ЛР7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	**М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	**ЛР11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.	**М.1.в.2** создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; **М.2.а.4** развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	**ЛР12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**П1** осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;	
	П2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;	
	П3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;	
	П4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: – пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И.	

	Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов **России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю.** Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);	
	П7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	
	П8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	
	П5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;	
	П10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	**П6** способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**П9** владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): −конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; −традиция и новаторство; −авторский замысел и его воплощение; −художественное время и пространство; −миф и литература; историзм, народность; −историко-литературный процесс; −литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; −литературные жанры; −трагическое и комическое; −психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; −виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; −"вечные темы" и "вечные образы" в литературе; −взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; −художественный перевод; литературная критика; **П11** сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;	**ПК 1.4.** Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	**П12** владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;	

культурного контекста;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**П13** умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***112***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***108***
в том числе:	
практические занятия	*58*
Консультации	***4***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Литература

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Литература XIX века Тема 1. Введение Тема 2. Творчество А.Н.Островского Тема 3. Творчество И.А.Гончарова Тема 4. Творчество И.С.Тургенева Тема 5. Поэзия второй половины XIX века Тема 6. Творчество Н.А.Некрасова Тема 7. Творчество Ф.М.Достоевского Тема 8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина Тема 9. Творчество Л.Н.Толстого Тема 10. Творчество А.П.Чехова	**50**
Консультации	**2**
Раздел 2. Литература XX века Тема 1. Русская литература на рубеже веков Тема 2. Литература 20-х гг. Тема 3. Литература 30-начала 40- х гг. Тема 4. Русское литературное зарубежье Тема 5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет Тема 6. Литература 50-80-х гг. Тема 7. Русская литература последних лет. Тема 8. Литература народов России	**56**
Консультации	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего	**112**

2.2 План изучения предмета «Литература» с учетом профессиональной направленности

Литература (тема)	**Профессиональный цикл (тема)**	**Ко –во часов**
Литература	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 1.10 Творчество А.П.Чехова	**Тема 1.4** Распространение микроорганизмов в природе	**2**
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.	**Тема 1.5** Патогенные микроорганизмы	**4**
	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	**2**
Тема 2.3. Литература 30-начала 40-х гг.	**Тема 2.2** Санитарные требования к планировке, устройству помещения	**2**
	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	**2**
Тема 2.6. Литература 50-80-х гг.	**Тема 2.5**. Правовые основы санитарии	**2**
		14 часов
Литература	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.	**Тема 2.1** Фруктово-ягодные изделия	**2**
Тема 2.3. Литература 30-начала 40-х гг.	**Тема 2.5** Восточные сладости.	**2**
	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок.	**2**
Тема 2.6. Литература 50-80-х гг.	**Тема 2.3** Карамельные изделия	**2**
	Тема 2.4 Конфетные изделия	**2**
		10 часов
Литература	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 1.10 Творчество А.П.Чехова	**Тема 5** Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	**2**
Тема 2.3. Литература 30-начала 40-х гг.	**Тема 4** Организация рабочего места по производству конфетных масс	**3**
		5 часов
		29 часов

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Раздел 1.	**Литература XIX века**			**Л.а.3, П1**	
Тема 1.1. Введение	***Практические занятия***		**2**		
	1	Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.			**1**
Тема 1.2. Творчество А.Н.Островского	**Практические занятия**		**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3, ПК1.4.**	
	1	Сведения из биографии А.Н.Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. *Теория литературы*: понятие о драме.			**2**
	2	«Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила траги ческой развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры.	**2**		
Тема 1.3. Творчество И.А.Гончарова	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1	Сведения из биографии И.А.Гончарова. «Обломов». Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Решение автором проблемы любви в романеПостижение авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху. *Теория литературы*: социально-психологический роман.			**2**
	Практические занятия Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Любовь как лад человеческих		**2**		**3**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	отношений (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына).			
Тема 1.4. Творчество И.С.Тургенева	***Содержание учебного материала***	**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1 Сведения из биографии И.С.Тургенева. «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя. Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе. *Теория литературы*: Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). Замысел писателя и объективное значение художественного произведения.			**2**
	Практические занятия Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова.	**2**		**3**
	Точка рубежного контроля №1: Особенности творчества А.Н.Островского, И.А.Гончарова и И.С.Тургенева	**2**		
Тема 1.5. Поэзия второй половины XIX век	**Практические занятия**	**2**	**Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1 Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Стихотворения: «С поляны коршун поднялся…», «Полдень», «Silentium», «Видение», «Тени сизые смесились…», «Не то, что мните вы, природа…», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Я очи знал, – о, эти очи», «Природа – сфинкс. И тем она верней…», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое…»), «День и ночь», «Эти бедные селенья…» и др. Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика любви. Раскрытие в ней драматических переживаний поэта.			**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	2	А.А. Фет. Сведения из биографии. Стихотворения: «Облаком волнистым…», «Осень», «Прости – и все забудь», «Шепот, робкое дыханье…», «Какое счастье – ночь, и мы одни...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую…», «На заре ты ее не буди...», «Это утро, радость эта…», «Еще одно забывчивое слово», «Вечер» и др. Связь творчества Фета с традициями немецкой школы поэтов. Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Гармоничность и мелодичность лирики Фета. Лирический герой в поэзии А.А. Фета.	**2**		**2**
Тема 1.6. Творчество Н.А.Некрасова.	***Практические занятия***		**2**	**Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1	Сведения из биографии Н.А.Некрасова. Стихотворения: «Родина», «Памяти Добролюбова», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода…»), «Вчерашний день, часу в шестом…», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Тройка», «Поэт и гражданин», «Плач детей», «О Муза, я у двери гроба..», « Я не люблю иронии твоей…», «Блажен незлобивый поэт…», «Внимая ужасам войны…». Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Гражданский пафос лирики. Своеобразие лирического героя 40-х–50-х и 60-х–70-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Разнообразие интонаций. Поэтичность языка. Интимная лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Проблема счастья в поэме «Кому на Руси жить хорошо». *Теория литературы*: развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле.			**2**
Тема 1.7. Творчество	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2,**	
	1	Сведения из биографии Ф.М.Достоевского. «Преступление и наказание»			**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Ф.М.Достоевского.		Своеобразие жанра. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Роль пейзажа. Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. *Теория литературы*: проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.		**М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	Практические занятия				**3**
	1	Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе.	**2**		
	2	Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей	**2**		
	3	Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	**2**		
Тема 1.8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина.	**Содержание учебного материала**		**2**	**Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1	Сведения из биографии М.Е.Салтыкова-Щедрина. Сказки «Премудрый пискарь», «Коняга», «Медведь на воеводстве». Особенности сюжетов и проблематики « сказок для детей изрядного возраста». Обличение нравственных пороков общества, сатира на барскую Русь. Образ народа в сказках. Отражение парадоксов народной жизни в сказках. Сильные и слабые стороны народного характера. Фольклорные мотивы в сказках. *Теория литературы*: развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»).			**2**
	Точка рубежного контроля №2: Особенности творчества Ф.И.Тютчева, А.А.Фета, Н.А.Некрасова, Ф.М.Достоевского		**2**		
Тема 1.9. Творчество Л.Н.Толстого.	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4,**	
	1	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея **«Война и мир»**. Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности:			**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».		**П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК1, ОК2,**	
	Практические занятия				
	1	Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе.	**1**		
	2	Изображение войны 1805-1807 гг. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л.Н.Толстого.	**2**		
	3	Духовные искания Андрея Болконского и Пьера Безухова. Образ Наташи Ростовой.	**2**		
	4	«Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке.	**2**		
	5	Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.	**1**		
Консультации			**2**		
Тема 1.10. Творчество А.П.Чехова.	***Практические занятия***			**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П8, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1	Сведения из биографии А.П.Чехова. «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Дама с собачкой», «Палата № 6», «Дом с мезонином». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	**2**		**2**
	2	Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» – вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Расширение границ исторического времени в пьесе. Символичность пьесы. Теория литературы: развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переклички реплик и т.д.).	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		Своеобразие Чехова-драматурга.			
	Точка рубежного контроля №3 по творчеству М.Е. Салтыкова-Щедрина и Л.Н.Толстого, А.П.Чехова.		**2**		
Раздел 2.	**Литература XX века**				
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.	***Практические занятия***			**Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1	Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. И.А. Бунин. Сведения из биографии. Рассказы: «Легкое дыхание», «Чистый понедельник», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого. Осуждение бездуховности существования. Изображение «мгновения» жизни. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Поэтика И. А. Бунина.	**2**		
	2	А.И. Куприн. Сведения из биографии. Рассказ: «Гранатовый браслет». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.	**2**		**2**
	3	М.Горький. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Рассказ «Старуха Изергиль». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.	**2**		**2**
	4	Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл.	**2**		**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга.			
	Содержание учебного материала				
	5	«Серебряный» век русской поэзии В.Я.Брюсов**.** Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны»**.** К.Д.Бальмонт. Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени…», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце…). Н.С.Гумилев. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай». И.Северянин. Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава». Н.А.Клюев. Сведения из биографии**.** Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья…», «Из подвалов, из темных углов…».	**2**		
	Практические занятия				
	6	А.А.Блок. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «На железной дороге», «Река	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		раскинулась. Течет…».			
	7	Поэма А.А.Блока **«Двенадцать»**. Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	**2**		
	Точка рубежного контроля №4 по творчеству И.А.Бунина, А.И.Куприна, М.Горького, А.Блока,		**2**		
Тема 2.2. Литература 20-х гг.	***Содержание учебного материала***			**Л.а.3, Л.б.1, Л.в.3, Л.и.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П3– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,**	
	1	Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений. Крестьянская поэзия 20-х годов. Беспокойство за судьбу родной земли человека, живущего на ней. Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов (творчество М. Зощенко, И. Ильфа и Е. Петрова, М. Булгакова, А. Аверченко и др.). Становление жанра романа-антиутопии в 20-е годы – становление нарастающей тревоги за будущее («Мы» Е. Замятина, «Чевенгур» А. Платонова). Альтернативная публицистика 20-х годов («Грядущие перспективы» М. Булгакова, «Несвоевременные мысли» М. Горького, «Письма Луначарскому» В. Короленко, «Окаянные дни» И. Бунина и др.). *В.В. Маяковский.* Сведения из биографии. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно…», «Разговор с фининспектором о поэзии», «Юбилейное», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», поэма «Во весь голос», «Облако в штанах», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой», «Про это». Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных».	**2**		**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		Теория литературы: традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение. *С.А. Есенин.* Сведения из биографии. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Русь», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Сорокоуст», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. *Теория литературы*: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.			
	Практические занятия Герой ранней лирики В.Маяковского. Новаторство поэзии В.Маяковского. Стихотворения «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник». Тема Родины и природы в лирике С.Есенина. Философская лирика поэта. Поэма С.А.Есенина «Анна Снегина»		**2**		**3**
Тема 2.3. Литература 30-начала 40-х гг.	***Содержание учебного материала***			**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК2, ОК3,**	
	1	Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н.Островского, Л.Леонова, В.Катаева, М.Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др. Историческая тема в творчестве А.Толстого, Ю.Тынянова, А.Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров,	**1**		**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		М.Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.			
	2	М.А.Булгаков. Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	**1**		**2**
	3	М.А.Шолохов. Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования.	**2**		**2**
	Практические занятия				
	1	Система образов романа «Мастер и Маргарита». Ершалаимские главы.	**2**		**3**
	2	Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова.	**2**		
	3	Любовь и судьба Мастера.	**2**		
	4	Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны.	**2**		
	5	Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа.	**2**		
	6	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент	**1**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		истории, ее смысл и значение.			
	7	Женские судьбы. Любовь на страницах романа.	**1**		
	Точка рубежного контроля №5 по творчеству В.Маяковского, С.Есенина и М.Булгакова		**2**		**3**
Тема 2.4. Русское литературное зарубежье	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П7, ЛР7, ОК5,**	
	1	Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова, Г.Газданова, Б.Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, Д.Кленовского, И.Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского, Г.Владимова. М.И.Цветаева. Сведения из биографии. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое – птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым». Идейно-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.			**2**
Тема 2.5. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П8– П13, ЛР7, ЛР12, ОК5,**	
	1	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О.Берггольц, К.Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М.Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М.Шолохов, И.Эренбург, А.Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л.Соболева, В.Кожевникова, К.Паустовского, М.Шолохова и др. Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидающих и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В.Некрасова, А.Бека, В.Ажаева и др. Б.Л.Васильев. Сведения из биографии. Повесть «А зори здесь тихие…». Патриотическое звучание повести. Образная система. Смысл заглавия повести. Особенности композиции.			
	Практические занятия				
	1	А.А.Ахматова. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Смятение», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью…», «Не с теми я, кто бросил земли…», «Родная земля», «Мне голос был». Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволю- ционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.	**2**		
	2	А.Т.Твардовский**.** Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Слово о словах», «Вся суть в одном-единственном завете…», «Я знаю, никакой моей вины…», «Я убит подо Ржевом». Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар».	**1**		**2**
	3	Б.Л.Пастернак. Сведения из биографии. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике	**1**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л.Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Тема поэта и поэзии в лирике Б.Пастернака.			
Тема 2.6. Литература 50-80-х гг.	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л1, Л8, Л10, Л15 М3, М7, М8, П1 – П10, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР12 ОК1-7, ОК10**	
	1	Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950-1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. Основные направления и течения художественной прозы 1950-1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы. Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950-1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		поэзии 1950-1980-х годов. Обзор поэзии Н.Рубцова, Р.Гамзатова, Б.Окуджавы, А.Вознесенского. Особенности драматургии 1950-1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В.Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А.Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В.Розова, А.Арбузова, А.Володина в 1970-1980-х годах. А.И.Солженицын. Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Повесть «Один день Ивана Денисовича». Сюжетно-композиционные особенности повести. Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А.Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича.			
	Практические занятия				
	1	А.В.Вампилов. Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Пьеса «Старший сын». Обзор проблематики. Необычность содержания и сюжета пьесы. Гуманистический смысл пьесы. Особенности драматической интриги. Сложность человеческой судьбы. Глубина духовного мира Сарафанова при внешней, жизненной неудачливости героя.	**1**		
	2	В.Г.Распутин. Обзор жизни и творчества В.Г.Распутина. Повесть «Прощание с Матерой». Проблематика повести и ее связь с традицией	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
		классической русской прозы. Тема памяти и преемственности поколений. Образы стариков в повести. Проблема утраты душевной связи человека со своими корнями. Символические образы в повести.			
	3	«Деревенская проза». Рассказы В.М.Шукшина «Верую!», «Алеша Бесконвойный».	**2**		
	4	Роман Ч.Т.Айтматова «Плаха». Судьба народа и судьба природы в романе. Философское осмысление проблемы технического прогресса и необратимого вмешательства в жизнь природы. Поиски гармонии, равновесия. Судьба Моюнкумской саванны в романе. Образы волков. Гармония природной жизни и варварское вторжение человека в природу. Гибель волков и сайгаков как трагедия и предвестие глобальной катастрофы. Неотвратимость возмездия. Судьба Бостона Уркунчиева.	**1**		
Тема 2.7. Русская литература последних лет.	***Содержание учебного материала***		**2**	**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК2, ОК3,**	**1**
	1	Общественно-культурная ситуация в России конца XX – начала XXI века. Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. З.Прилепин. Рассказ о писателе. Рассказы из сборника «Семь жизней»: «Шер аминь», «Семь жизней».			
Тема 2.8. Литература народов России	**Практические задания**			**Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4,**	
	1	А.Д. Дементьев. Слово о поэте. Стихотворения из сборника «Утро начинается с любви», «Письмо в будущее», «Девочка, не знающая Блока…».	**2**		
	2	Проза Татьяны Толстой.	**2**		
	3	Поэзия Р. Гамзатова	**1**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	4	Поэзия М. Джалиля	**1**	**П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК2, ОК3,**	
Консультации			**4**		
Дифференцированный зачет			**2**		
Всего			**112**		

2.4. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел / тема программы по предмету	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Литература XIX века	
1. 1 Введение	- презентация «Журналистика XIX века»
1. 2 Творчество А.Н.Островского	- к/ф «Гроза» (реж. В.Петров); - аудиоспектакль по пьесе «Гроза»; - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 3 Творчество И.А.Гончарова	- к/ф «Несколько дней из жизни И.И.Обломова» (реж. Н.Михалков); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 4 Творчество И.С.Тургенева	- к/ф «Отцы и дети» (реж. Д.Смирнова); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 5 Поэзия второй половины XIX века	- к/диск «Готовимся к сочинению: «Поэт и власть. Размышления о родной стране в русской поэзии XIX-XX вв.»; - фонохрестоматия
1. 6 Творчество Н.А.Некрасова	- диск «Готовимся к сочинению: «Поэт и власть. Размышления о родной стране в русской поэзии XIX-XX вв.»; - фонохрестоматия
1. 7 Творчество Ф.М.Достоевского	- к/ф «Преступление и наказание» (реж. Л.Кулиджанов); - к/ф «Преступление и наказание» (реж. Д.Светозаров); - презентация «Ф.М.Достоевский. «Заглянувший в будущее»
1. 8 Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - м/ф «Премудрый пескарь» (реж. В.Караваев); - м/ф «Как мужик двух генералов прокормил» (реж. В.Данилевич, И.Иванов-Вано)
1. 9 Творчество Л.Н.Толстого	- к/ф «Война и мир» (реж. С.Бондарчук); - к/ф «Война и мир» (реж. Р.Дорнхельм); - к/ф «Война и мир» (реж. Т.Харпер); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 10 Творчество А.П.Чехова	- к/ф «Человек в футляре» (реж. И.Анненский); - к/ф «Дама с собачкой» (реж. И.Хейфец); - телеспектакль по пьесе «Вишневый сад»; - д/ф «Докторъ Чехов» (реж. В.Федорченко); - презентация «А.П.Чехов – мастер короткого рассказа»
Раздел 2. Литература XX века	
2. 1 Русская литература на рубеже веков	- к/ф «Гранатовый браслет» (реж. А.Роом); - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 2 Литература 20-х гг.	- к/ф «Есенин» (реж. В.Безруков); - презентация «Любовь в жизни С.Есенина»; - фонохрестоматия
2. 3 Литература 30-начала 40-х гг.	- к/ф «Мастер и Маргарита» (реж. В.Бортко); - к/ф «Тихий Дон» (реж. С.Герасиомв); - презентация «Москва 30-х гг. в романе М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита».
2. 4 Русское литературное	- к/ф «Страсти по Марине» (реж. А.Осипов); - презентация «Жизнь и творчество М.И. Цветаевой»,

	зарубежье	«Последний приют Марины»;
2. 5	Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет	- к/ф «А зори здесь тихие…» (реж. С.Ростоцкий); - к/ф «Луна в зените» (реж. Д.Томашпольский); - программированные тесты в формате «Test Maker»; - презентация «Строки, опаленные войной»
2. 6	Литература 50-80-х гг.	- к/ф «Старший сын» (реж. В.Мельников); - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 7	Русская литература последних лет	- к/ф «Казус Кукоцкого» (реж. Ю.Грымов); - к/ф «Похороните меня за плинтусом» (реж. С.Снежкин) - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 8	Литература народов России	- электронные презентации «Формы и методы проектной деятельности», «Этапы проектной деятельности», «Алгоритм создания проекта»

б) Технические средства обучения:

- *телевизор;*
- *компьютер;*
- *проектор*
- *интерактивная доска.*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Основные источники:

1) Рачеева, Л. А., Литература: русская литература XX века : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 554 с. — ISBN 978-5-406-11194-9. — URL: https://book.ru/book/948606 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2) Рачеева, Л. А., Литература: русская литература XIX века : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 553 с. — ISBN 978-5-406-10572-6. — URL: https://book.ru/book/946420 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

3) Русская литература XIX в. Хрестоматия. Часть1: учеб. пособие для СПО / сост. Наврузова И.И., Ягудина Л.И.–НабережныеЧелны:2022.—75с.- (электронный ресурс)

4) Русская литература XX в. Хрестоматия. Часть 2 : учеб. пособие для СПО / сост. Наврузова И.И., Ягудина Л.И. – Набережные Челны: 2022. — 169 с.- (электронный ресурс)

б) Дополнительные источники:

1. Агеносов В.В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень).11 класс. – М., 2019.

2. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень).10 класс. – М., 2019.

3. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс. Практикум / Под ред. И.Н.Сухих. – М., 2021.

4. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / Под ред. И.Н.Сухих. – М., 2021.

5. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс: в 2 ч. – М., 2018.

6. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).11 класс: в 2 ч. – М., 2019.

7. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / Под ред. Т.Ф.Курдюмовой. – М., 2019.

8. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / Под ред. Т.Ф.Курдюмовой. – М., 2019.

9. Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10-11 класс / Под ред. Б. А. Ланина. – М., 2019.
1. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2019.
2. Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / Под ред. В. П. Журавлева. – М., 2021.
3. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / Под ред. Г.А.Обернихиной. – М., 2021.
4. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб. пособие / Под ред. Г. А. Обернихиной. – М., 2020.
5. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2021.
6. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. – М., 2021.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. www. eor. it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www. ruscorpora. ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www. russkiyjazik. ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www. etymolog. ruslang. ru (Этимология и история русского языка).
5. www. rus.1september. ru (электронная версия газеты «Литература»). Сайт для учителей «Я иду на урок литературы».
6. www. uchportal. ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. www. Ucheba. com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www. uroki. ru)
8. www. metodiki. ru (Методики).
9. www. posobie. ru (Пособия).
10. www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Ин- формационные технологии на уроках русского языка и литературы).
11. www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
13. www. slovari. ru/dictsearch (Словари. ру).
14. www. gramota. ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
15. www. gramota. ru (Справочная служба).
16. www. gramma. ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).
17. www. gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
18. www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
19. www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П13, ЛР7, ЛР12, ОК1- ОК5, ПК1.4	***Раздел 1. Литература XIX в.***	
	• *анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации* • *аннотация* • *выразительное чтение* • *выразительное чтение эпизода* • *диалог, полилог* • *дискуссия* • *доклад* • *коллоквиум* • *конспектирование* • *обзор критической литературы* • *письменный анализ стихотворения* • *письменный ответ на вопрос* • *подготовка афиши к спектаклю* • *подробный пересказ* • *работа со словарем литературоведческих терминов* • *реферат* • *сжатый пересказ* • *сопоставительная характеристика персонажей* • *составление опорных схем и таблиц* • *составление таблицы* • *устный ответ на вопрос* • *цитирование* • *чтение по ролям* • *чтение стихотворения наизусть*	• *тестирование* • *сочинение-рассуждение* • *изложение с элементом сочинения*
Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П13, ЛР7, ЛР12, ОК1- ОК5,	***Раздел 2. Литература XX в.***	
	• *анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации* • *аннотация* • *выразительное чтение* • *выразительное чтение эпизода* • *диалог, полилог* • *дискуссия* • *доклад* • *коллоквиум* • *конспектирование* • *обзор критической литературы* • *письменный анализ стихотворения* • *письменный ответ на вопрос*	• *тестирование* • *сочинение-рассуждение* • *изложение с элементом сочинения*

	• *подготовка афиши к спектаклю* • *подробный пересказ* • *работа со словарем литературоведческих терминов* • *реферат* • *сжатый пересказ* • *сопоставительная характеристика персонажей* • *составление опорных схем и таблиц* • *составление таблицы* • *устный ответ на вопрос* • *цитирование* • *чтение по ролям* • *чтение стихотворения наизусть*	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.03 Математика

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___» _____20___г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20___г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

– Аржанцева О.А., преподаватель математики, первая квалификационная категория
– Валиева Г.Р. преподаватель математики, первая квалификационная категория
– Мингалеева Г.М. преподаватель математики, первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Математика

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
б) самоконтроль:	

М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов
базовый уровень:

ПБ 1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ПБ 2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

ПБ 3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

ПБ 4 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

ПБ 5 умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

ПБ 6 умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

ПБ 7 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

ПБ 8 умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

ПБ 9 умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы

планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

ПБ 10 умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

ПБ 11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

ПБ 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

ПБ 13 умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

ПБ 14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Профессиональных компетенций:

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Личностных результатов:

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.1.а.3** определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.1.б.6** выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Л.г.1** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	**М.1.б.7** анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	**ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	

Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;		
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.3.б.3** использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	**М.3.в.3** внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**ПБ 1** владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 2** умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**ПБ 3** умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;	

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**ПБ 4** умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**ПБ 5** умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**ПБ 6** умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по	**ПК 2.3.** Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических

	условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;	линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**ПБ 7** умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**ПБ 8** умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**ПБ 9** умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол	

	между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**ПБ 10** умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 11** умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	**ПБ 12** умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;	

различных жизненных ситуациях;		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 13** умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**ПБ 14** умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***218***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***208***
в том числе:	
практические занятия	*120*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	***4***
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена (6 часов)	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
МАТЕМАТИКА

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 1. Введение.	1
Тема 2. Развитие понятия о числе.	5
Тема 3. Функции, их свойства и графики.	4
Тема 4. Основы тригонометрии.	28
Тема 5. Комплексные числа	6
Тема 6. Прямые и плоскости в пространстве.	20
Тема 7. Координаты и векторы.	14
Консультация	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
Тема 8. Многогранники. Площадь поверхности.	12
Тема 9. Тела и поверхности вращения.	12
Тема 10. Степени и корни.	20
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	28
Тема 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	12
Тема 13. Начала математического анализа.	10
Консультация	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
Тема 13. Начала математического анализа.	14
Тема 14. Измерения в геометрии.	10
Тема 15. Уравнения и неравенства.	6
Консультации	**2**
Экзамен	**6**
Всего	**218**

а. 2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Математика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Математика	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 10. Степени и корни.	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	2
Тема 10. Степени и корни.	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
		4 часа
Математика	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок.	2
Тема 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Тема 2.3 Карамельные изделия	2
Тема 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Тема 2.4 Конфетные изделия	2
Тема 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Тема 2.5 Восточные сладости.	2
		8 часов
Математика	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 8. Многогранники. Площадь поверхности.	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	4
Тема 10. Степени и корни.	Тема 1 Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	4
Тема 8. Многогранники. Площадь поверхности.	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	4
Тема 10. Степени и корни.	Тема 2. Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	4
		16 часов
Математика	**ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики**	
Тема 13. Начала математического анализа.	Тема 6. Электронные деньги	6
		6 часов
Математика	**МДК.01.01 Технологическое оборудование производства**	

	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документации	
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Тема 1.3. Оборудование для производства конфет и ириса	4
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Тема 1.4. Оборудование для производства шоколада	4
Тема 13. Начала математического анализа.	Тема 1.7. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий	4
		12 часов
Математика	**МДК.01.02 Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья**	
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.1 Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства конфет и ириса	2
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.2 Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства карамели и драже	2
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.3. Организация рабочего места аппаратчика-оператора производства шоколада и шоколадных изделий	2
		6 часов
Математика	**МДК 02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий**	
Тема 14. Измерения в геометрии.	Тема 1.3. Технологические процессы формирования корпусов конфет	2
Тема 14. Измерения в геометрии.	Тема 1.4. Технологические процессы обрабатывания поверхности корпусов конфет	2
		4 часа
Математика	**МДК 02.02. Производство и упаковка кондитерских сахаристых изделий**	
Тема 9. Тела и поверхности вращения.	Тема 1.1. Производство мармеладных изделий	2
Тема 9. Тела и поверхности вращения.	Тема 1.2. Производство пастильных изделий	2
		4 часа
	Итого	**60 часов**

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект*)*.		Объем часов	Результат обучения по разделам/ темам	Уровень освоения
Тема 1. Введение.	Введение		1	Л.в.3, М.1.а3	1
Тема 2. Развитие понятия о числе.	Содержание учебного материала			М.1.б.7	2
	Целые, рациональные, действительные числа. Приближенные вычисления. Погрешности приближений.		3		
	Практические занятия: Числа и алгебраические преобразования		*2*		
Тема 3. Функции, их свойства и графики.	Содержание учебного материала			Л.в.3	2
	Функции. Область определения и множество значений функции. График, построение графиков, заданных различными способами. Свойства функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Обратные функции. Алгебраические преобразования.		4		
Тема 4. Основы тригонометрии.	Содержание учебного материала			ПБ 3, ПБ 5, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	2
	1	Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс числа.	2		
	2	Формулы приведения.	2		
	3	Тригонометрические функции числового и углового аргумента.	2		
	4	Основные формулы тригонометрии. Исследования sinx, cosx, tgx, ctgx.	2		
	5	Обратные тригонометрические функции, решение тригонометрических уравнений.	2		
	Практические занятия:				2
	1	Применение свойств тригонометрических функции.	*2*		
	2	Применение тригонометрических формул.	*4*		
	3	Тождественные преобразования	*4*		
	4	Решение тригонометрических уравнений**.**	*4*		
	Точка рубежного контроля: Свойства тригонометрических функций. Основные формулы тригонометрических преобразований, тригонометрические уравнении.		4		

Тема 5. Комплексные числа	**Практические занятия:**			Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	2
	1	Комплексные числа и арифметические операции над ними	*2*		
	2	Тригонометрическая форма записи комплексного числа Комплексные числа и квадратные уравнения	*4*		
Тема 6. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание учебного материала			ПБ 1, ПБ 9, Л.в.3, М.1.б.6, ОК 01, ОК 02	3
	1	Аксиомы стереометрии следствия из них.	2		
	2	Теоремы о параллельности прямых и плоскостей, решение задач.	2		
	3	Теоремы о параллельности плоскостей, решение задач.	2		
	4	Перпендикулярность прямых и плоскостей, перпендикуляр и наклонные, двугранный угол, решение задач.	2		
	Практические занятия:				3
	1	Использование аксиом стереометрии.	*2*		
	2	Использование теорем о параллельности прямых и плоскостей.	*4*		
	3	Решение задач по теме перпендикулярность прямой и плоскости.	*2*		
	4	Решение задач по теме перпендикуляр и наклонные.	*2*		
	Точка рубежного контроля: Параллельность прямой и плоскости, плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости, плоскостей.		*2*		
Тема 7. Координаты и векторы.	Содержание учебного материала			ПБ 13, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 03	3
	Прямоугольная система координат в пространстве. Модуль вектора. Действие над векторами. Проекция вектора на ось. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.		2		
	Практические занятия:				
	1	Действия над векторами. Разложение вектора по направлениям	*4*		
	2	Скалярное произведение векторов	*2*		
	3	Использование координат и векторов при решении задач.	*4*		
	Точка рубежного контроля: Действия над векторами		*2*		
Консультации			2		
Дифференцированный зачет			2		
Тема 8. Многогранники. Площадь	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1,	3
	Призма, параллелепипед, куб, площадь поверхности. Пирамида, площадь поверхности.		4		

поверхности.	Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, решение задач.			М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	
	Практические занятия:				
	1	Нахождение площадей многогранников по моделям. Решение задач по данной теме.	*4*		3
	2	Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, решение задач.	*4*		
Тема 9. Тела и поверхности вращения.	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	3
	Цилиндр, площадь поверхности. Конус, площадь поверхности. Шар, сфера. Решение задач. Осевые сечения и сечения параллельные основанию.		4		
	Практические занятия.				
	1	Нахождение сечений круглых тел.	*2*		
	2	Нахождение площадей их поверхностей.	*4*		
	Точка рубежного контроля: Нахождение поверхностей тел вращения		*2*		
Тема 10. Степени и корни.	Содержание учебного материала			ПБ 2, ПБ 3, Л.в.3, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 03	3
	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства.		2		
	Функции n-ной степени, их свойства		2		
	Преобразование рациональных выражений		2		
	Практические занятия:				
	1	Преобразование рациональных и иррациональных выражений.	*4*		3
	2	Иррациональные уравнения.	*4*		
	3	Корень n-степени, степенные функции.	*4*		
	Точка рубежного контроля: Степени и корни		*2*		
Тема 11. Показательная и логарифмическая функция	Содержание учебного материала			ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, М.3.а.1, Л.в.3, Л.е.4, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 02	3
	1	Показательная функция, решение показательных уравнений и неравенств.	2		
	2	Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	2		
	3	Решение логарифмических уравнений.	2		
	4	Решение логарифмических неравенств.	4		
	Практические занятия:				
	1	Показательная функция, решение показательных уравнений и неравенств.	*4*		3
	2	Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	*4*		
	3	Решение логарифмических уравнений.	*4*		

	4	Решение логарифмических неравенств.	*4*		
	Точка рубежного контроля: Показательная функция, ее свойства, показательные уравнения и неравенства. Логарифмы, свойства логарифмов, решение логарифмических уравнений и неравенств.		2		
Тема 12. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Содержание учебного материала			ПБ 7, ПБ 8, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02, ПК 2.3	2
	Основные понятия комбинаторики. Перестановки, сочетания, размещения.		2		
	Вероятность события. Представление данных. Графы.		2		
	Практические занятия:				2
	1	Простейшие вероятностные задачи	*2*		
	2	Сочетания и размещения. Бином Ньютона	*2*		
	3	Треугольник Паскаля. Графы.	*2*		
	Точка рубежного контроля: Подсчет числа сочетаний, перестановок. Случайные события		*2*		
Тема 13. Начала математического анализа.	Содержание учебного материала			ПБ 4, ПБ 14, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	3
	1	Предел последовательности, предел функции на бесконечности и в точке, приращение функции, определение производной, производная суммы и произведения.	2		
	2	Предел функции.	2		
	3	Определение производной	2		
	4	Производная тригонометрических функций. Производная сложных функций.	2		
	5	Признак монотонности, исследование функций с помощью производных.	2		
	Консультации		2		
	Дифференцированный зачет		2		
	6	Определение первообразной, правила вычисления первообразных, площадь криволинейной трапеции, интеграл, формула Ньютона-Лейбница	2		
	Практические занятия:				
	1	Применение правил нахождения производных.	*2*		
	2	Исследование функций на монотонность, решение упражнений.	*2*		
	3	Наибольшее и наименьшее значение функций, решение упражнении.	*2*		
	4	Использование правил нахождения первообразных.	*2*		
	5	Нахождение определенных интегралов.	*2*		

	Точка рубежного контроля: Вычисление производных. Применение производной для исследования функций. Определенный интеграл.		2		
Тема 14. Измерения в геометрии.	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, ОК 03	3
	Объем куба, параллелепипеда, призмы, цилиндра. Объем пирамиды и конуса.		2		
	Объем шара и сферы. Подобия тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.		2		
	Практические занятия:				
	1	Нахождения объемов многогранников по моделям.	*2*		
	2	Нахождения объемов круглых тел по моделям.	*2*		
	Точка рубежного контроля: Решение задач по вычислению объемов многогранников и круглых тел		2		
Тема 15. Уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала			ПБ 3, ПБ 6, Л.в.3, Л.е.4, М.1.а.3, Л.и.3, М.1.б.1, М.3.а.1, М.3.в.3, М.1.б.2, ОК 02, ОК 04	3
	1	Основные приемы решения уравнений	*2*		
	2	Основные приемы решения неравенств.	*2*		
	3	Обобщение курса.	*2*		
Консультации			***2***		
Экзамен			***6***		
		Всего	**218**		

2.3 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	**Методическое сопровождение:**
Развитие понятия о числе	*-дидактический раздаточный материал*
Функции и их свойства	*-таблица «Свойства функций»*
Основы тригонометрии	*- графики тригонометрических функций* *-таблицы значений тригонометрических функций, формул приведения, основных формул тригонометрии* *-дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы.*
Комплексные числа	*- дидактический раздаточный материал*
Прямые и плоскости в пространстве	*-электронные презентации: «Взаимное расположение прямых в пространстве», «Параллельность плоскостей», «Аксиомы стереометрии», «Перпендикулярность прямой и плоскости».* *-модели поверхностей* *--дидактический материал для организации внеаудиторной самостоятельной работы*
Координаты и векторы	*-модели параллелепипеда* *- дидактический раздаточный материал*
Многогранники. Площадь поверхности.	*-электронные презентации: «Пирамиды», «Многогранники».* *-модели пирамид, призм* *- -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы.*
Тела и поверхности вращения	*-электронные презентации: «Круглые тела», «Симметрия в архитектуре».* *-модели цилиндра, конуса, шара* *--дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы*
Степени и корни	*- дидактический раздаточный материал*
Показательная и логарифмическая функции	*-таблицы «Свойства показательной функции», «Свойства логарифмов».* *- логарифмы, решение неравенств* *-дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы*
Элементы математической статистики, комбинаторики и ТВ.	*- дидактический раздаточный материал*
Начала математического анализа	*-таблицы производных и первообразных элементарных функций* *- графики функций, площадей плоских фигур* *-дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы*
Измерения в геометрии	*-электронные презентации: «Круглые тела», «Многогранники», «Правильные многогранники», «Симметрия», «Объемы тел».*

	-модели геометрических тел *-дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы*
Уравнения и неравенства.	*- графики функций, примеры решений обыкновенных уравнений, неравенств.* *-дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы*

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1) Башмаков, М. И., Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / М. И. Башмаков, С. Б. Энтина. — Москва : КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-10588-7. — URL: https://book.ru/book/945228 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2) Башмаков, М. И., Математика : учебник / М. И. Башмаков. — Москва : КноРус, 2022. — 394 с. — ISBN 978-5-406-09589-8. — URL: https://book.ru/book/943210 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

3) Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: базовый и углубленный уровни: учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева.-10-е изд.,стер.-Москва: Просвещение, 2022.-463 с. ISBN 978-5-09-087759-6

б) дополнительные источники:

1) Никольский С. М, Потапов М. К., Решетников Н.Н и др. Алгебра и начало математического анализа. 11 класс – М: Просвещение, 2019.

2) Колягин Ю. М, Ткачев М.В, Шабунин М.И. и др. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 класс – М: Просвещение, 2019

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1) Программированные тесты в формате «MyTest» по всему курсу
2) Тестыon-line: www. fepo.ru
3) www.fcior.edu.ru(Информационные, тренировочные и контрольные материалы)
4) Электронные презентации по темам:

-Взаимное расположение прямых в пространстве;
-Параллельность плоскостей;
-Аксиомы стереометрии;
- Перпендикулярность прямой и плоскости;
-Пирамиды;
-Многогранники;
-Правильные многогранники;
-Симметрия;
- Симметрия в архитектуре;
-Круглые тела;
-Объемы тел.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Тема 1. Л.в.3, М.1.а3	-устный опрос	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 2. М.1.б.7	- выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 3. ПБ 4, Л.в.3	-графический диктант -анализ графиков функций -контрольная работа	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 4. ПБ 3, ПБ 5, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	- математический диктант -анализ графиков функций - взаимоконтроль	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 5. Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	- рефераты - решение проблемных задач	Тестирование
Тема 6. ПБ 1, ПБ 9, Л.в.3, М.1.б.6, ОК 01, ОК 02	- математический диктант -презентации - задания на построения сечений - изготовление моделей - измерение и вычисление площадей по моделям	Зачетная работа Тестирование
Тема 7. ПБ 13, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 03	- сообщения -презентации - тесты с выбором ответов	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 8. ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	- рефераты - математический диктант - взаимоконтроль - решение заданий по образцу	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 9. ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	- сообщения -презентации - математические диктанты -анализ графиков функций - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 10. ПБ 2, ПБ 3, Л.в.3, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 03	- сообщения -презентации - математические диктанты - тесты с выбором ответов -решение задач из практической деятельности	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 11. ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, М.3.а.1, Л.в.3, Л.е.4, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 02	-презентации - измерение объемов по моделям - геометрические диктанты - решение профессиональных задач	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 12.	-презентации	Решение задач

ПБ 7, ПБ 8, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02, ПК 2.3	- измерение объемов по моделям - решение профессиональных задач - геометрические диктанты	Задания в тестовой форме
Тема 13. ПБ 4, ПБ 14, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	- сообщения -презентации - решения задач по алгоритму - взаимоконтроль - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 14. ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, ОК 03	- рефераты -презентации - решение задач из повседневной жизни	Задачи из практической деятельности
Тема 15. ПБ 3, ПБ 6, Л.в.3, Л.е.4, М.1.а.3, Л.и.3, М.1.б.1, М.3.а.1, М.3.в.3, М.1.б.2, ОК 02, ОК 04	- решения задач по алгоритму - взаимоконтроль - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 04 Иностранный язык
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«_____» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
«_____» _____ 20_____ г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка
Былинкин Н.С., преподаватель английского языка
Зайнуллина А.М., преподаватель английского языка

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 16
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 24

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Иностранный язык

название предмета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Л.б.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

• метапредметных:

М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

М.3.а.7 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

• предметных:

П 1. овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

П 2. овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

П 3. знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и

различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

П 4. овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

П 5. овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей

П 6. овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

П 7. овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

П 8. развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

П 9. приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

Общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Личностных результатов:

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

Таблица 1. Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; **М.3.а.2** самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	**ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
Л.б.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	**М.3.а.7** способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	**ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	**М.3.в.3** внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей**;**	
Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; **М.3.а.7** способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	

Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; **М.2.а.4** развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	

Таблица 2. Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам **ОК 4.** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	П1 овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны	

	изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые	

	явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	П2 овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил	.

	чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	П3 знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;	ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; **ОК 9.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	П4 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	П5 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического	

деятельности;	содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	П6 овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	П7 овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;	
	П8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам	

	изученные языковые явления (лексические и грамматические);	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	П9 приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы			***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)			***104***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)			***100***
в том числе:			
	практические занятия		***100***
Консультации			***4***
Промежуточная аттестация в форме		**Дифференцированного зачета**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Иностранный язык

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов (в разделе)
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	**12**
Тема 1.1 **Основные особенности английского языка.**	
Тема 1.2. **Иностранный язык в повседневной жизни.**	
Раздел 2. Описание человека.	**6**
Раздел 3. Семья. Семейные отношения. Жилище.	**4**
Раздел 4. Местонахождение.	**4**
Раздел 5. Распорядок дня студента.	**6**
Раздел 6. Хобби, досуг.	**10**
Раздел 7. Путешествие в страну изучаемого языка.	**31**
Тема 7.1. **Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии.**	
Тема 7.2. **Соединенные Штаты Америки.**	
Тема 7.3. **Австралия.**	
Тема 7.4. **Канада и Новая Зеландия.**	
Раздел 8. Моя Родина. Россия.	**6**
Раздел 9. Моя будущая профессия	**12**
Раздел 10. Татарстан	**8**
Консультации	**4**
Дифференцированный зачет	**1**
Всего:	**104**

2.2 План изучения предмета иностранный язык с учетом профессиональной направленности

Иностранный язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Иностранный язык	**ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 1.2. Иностранный язык в повседневной жизни.	Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	2
Тема 2.1. Внешность	Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	2
Тема 9.1 Моя будущая профессия.	Тема 2.2. Санитарные требования к планировке, устройству помещения	2
Тема 9.1 Моя будущая профессия.	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
Тема 9.1 Моя будущая профессия.	Тема 2.5 Правовые основы санитарии	2
Тема 7.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии.	Тема 2.3 - Санитарные требования к оборудованию и инвентарю	2
Тема 7.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии.	Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	2
Тема 8.1. Россия	Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	2
		16 часов
Иностранный язык	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
Тема 9.1 Моя будущая профессия.	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	2
Тема 7.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии.	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	2
Тема 10.1 Татарстан	Тема 2.5 Восточные изделия	4
Тема 8.1. Россия	Тема 2.4 Конфетные изделия	2
Тема 7.2. Соединённые Штаты Америки	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок	2
Тема 7.2. Соединенные Штаты Америки.	Тема 2.3 Карамельные изделия	2
		14 часов
Иностранный язык	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 2.1. Внешность	Тема 1. Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	2
Тема 6.1. Мое свободное время и хобби	Тема 1. Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	2
Тема 5.1. Мой рабочий день	Тема 2. Аппараты и машины для тепловой, механической	4

	обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Тема 9.1Моя будущая профессия.	Тема 4. Организация рабочего места по производству конфетных масс	2
Тема 10.1 Татарстан	Тема 3. Машины и агрегаты для механической обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта	4
Тема 7.4 Канада и Новая Зеландия	Тема 5 организация рабочего места по производству шоколадных изделий	4
Тема 8.1. Россия	Тема 4. Организация рабочего места по производству конфетных масс	2
		20 часов
Всего		**50 часов**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1.	**Вводно-корректив курс.**			**Л.и.2 М.3.а.1 П3**	
Тема 1.1. Основные особенности английского языка.	**Практические занятия**		2		**1**
	1	Основные особенности английского языка. Произношение и правила чтения. Способы словообразования.			
	2	Порядок слов в предложении. Артикли (определенный и неопределенный). Отличия британского и американского вариантов английского языка.	2		**1**
	3	Числительные: количественные и порядковые. Часы.	2		**1**
Тема 1.2. Иностранный язык в повседневной жизни.	**Практические занятия**		2		
	1	Речевой этикет. Спряжение глаголов to be и to have: утвердительная, отрицательная и вопросительная форма.			**3**
	2	Язык классного обихода. Спряжение глагола to have.	2		**3**
	3	Роль иностранного языка. Единственное и множественное число существительных. Исключения.	2		**2**
Раздел 2.	**Описание человека и его образа жизни**			**Л.д.1 М.3.в.3 П1**	
Тема 2.1. Внешность	**Практические занятия**		2		
	1	Части тела. Внешность. Степени сравнения прилагательных.			**3**
	2	Личностные качества, характер. Сравнительные обороты **as…as, so …as, the more…the better.**	2		**2**
	Точка рубежного контроля №1: Порядок слов в предложении. Артикль. Числительные. Спряжение глагола **to be, to have.** Единственное и множественное число существительных. Исключения.		2		
Раздел 3.	**Семья. Семейные отношения. Жилище.**			**Л.и.2 М.3.а.1 М.2.а.4 ОК4**	
Тема 3.1. Семья	**Практические занятия**		2		**3**
	1	Моя семья. Притяжательный падеж существительных.			
	2	Моя квартира. Обстоятельная конструкция there is, there are.	2		**3**
Раздел 4.	**Местонахождение**			**Л.и.2 М.3.а.1**	
Тема 4.1. Город и	**Практические занятия**		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
его инфраструктура	**1**	Город и его инфраструктура. Наречия и выражения места и направления. Предлоги места.		**М.2.а.4**	
	2	Наземный городской транспорт. Указательные местоимения.	2		
Раздел 5.	**Распорядок дня студента.**			**Л.и.1 М.3.а.1 М.3.а.7 П1 ОК 4**	
Тема 5.1. Мой рабочий день	**Практические занятия**				
	1	Мой рабочий день. Настоящее неопределенное время The Present Simple Tense.	2		**2**
	2	Мой колледж. Настоящее длительное время The Present Continuous Tense.	2		**3**
	3	Моя будущая профессия. The Present Continuous Tense в значении будущего времени. Конструкция to be going to.	2		**3**
Раздел 6.	**Хобби, досуг**			**Л.и.2 М.2.а.4 ОК2 ОК4 П4 П5**	
Тема 6.1. Мое свободное время и хобби	**Практические занятия**				
	1	Литература. Книги. Простое прошедшее время. The Past Simple Tense. Правильные глаголы.	2		**3**
	2	Поход в магазин. Отделы магазина. Особенности совершения покупок. Прошедшее длительное время The Past Continuous Tense.	2		**3**
	3	Продовольственные товары. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	4		**3**
	Точка рубежного контроля № 2. Предлоги места. Present Simple Tense. The Present Continuous Tense.		2		**2**
Раздел 7.	**Путешествие в страну изучаемого языка.**			**Л.и.1 М.3.а.1 М.3.а.7 ОК 2 ОК 4. П1 П4 П3 П5 П6**	
Тема 7.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии.	**Практические занятия**				
	1	Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Географическое положение Соединенного Королевства. The Future Simple Tense. The Future Continuous Tense.	2		**2**
	2	Политическая система Соединенного Королевства. Придаточные определительные.	2		**2**
	3	Традиции Англии, Шотландии, Уэльса и Северной Ирландии. Типы вопросов.	4		**2**
Тема 7.2.	**Практические занятия**		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Соединенные Штаты Америки.	**1**	Географическое положение США. Употребление артиклей с географическими названиями.			**2**
	2	Политическая система США. Употребление артиклей с географическими названиями.	2		**2**
	3	Столица США. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2		**2**
	Точка рубежного контроля №3: Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Придаточные определительные. Типы вопросов. Неопределенные местоимения. США.		2		
Тема 7.3. Австралия	**Практические занятия**		2		
	1	Австралия. Географическое положение. Модальные глаголы – must, have to, ought to.			**2**
	2	Политическое устройство Австралии. Модальные глаголы – should, may, could.	2		**2**
	3	Флаг и символы Австралии. Животный мир Австралии	2		
Тема 7.4. Канада и Новая Зеландия.	**Практические занятия**		2		
	1	Новая Зеландия. Столица. Крупные города. Времена группы Perfect Tense.			**2**
	2	Флора и фауна Новой Зеландии.	2		**2**
	3	Канада: социальное устройство. Времена группы Perfect Tense.	2		**2**
Раздел 8.	**Моя Родина.**			**Л.б.1 Л.б.2 М.3.а.1 М.3.а.2 М.3.а.7 ЛР 5. ОК 4. П1 П2П3**	
Тема 8.1. Россия	**Практические занятия**		2		
	1	Моя Родина – Россия. Географическое положение России.			**3**
	2	Политическое устройство России. Условные предложения (0 и I тип).	2		**3**
	3	Столица России – Москва. Условные предложения (II и III тип)	2		**3**
		Точка рубежного контроля №4: Австралия. Канада. Новая Зеландия. Модальные глаголы. Времена группы Perfect Tense.	2		
Раздел 9	**Моя будущая профессия**			**Л.и.1**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 9.1Моя будущая профессия.	**Практические занятия**		2	**М.3.а.1 М.3.а.7 ОК 1. ОК 3. ОК 9. П3 П9 ПК 2.4.**	
	1	Моя будущая профессия.			**2**
	2	Работа сахариста.	2		**2**
	3	Виды оборудования пищевой промышленности.	2		**2**
	4	Контроль качества производства сахарных изделий	4		**2**
Раздел 10 Татарстан	**Практические занятия:**			**Л.б.1 М.3.а.1 М.3.а.2 Л.б.2 М.3.а.7 ЛР 5. ОК 4. П1 П2 П3 П8**	
	1	Татарстан. Казань. Прямая и косвенная речь: вопросительные предложения.	4		**2**
	2	Мой город – Набережные Челны. Прямая и косвенная речь: просьбы, приказы.	2		**2**
	3	Татарская национальная кухня.	2		**2**
	4	Национальные праздники Татарстан	2		**2**
Консультации			4		
Дифференцированный зачет			2		
		Всего:	**104**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение
1. Вводно-корректив ный курс	- аудио записи по фонетике - плакат: «Спряжение глагола *to be*»; «Образование множественного числа имен существительных».
2. Описание человека и его образа жизни	- плакат: «Степени сравнения прилагательных»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.
3. Семья. Семейные отношения. Жилище	- плакат: «Члены семьи».
4.Местонахождение	- Презентация: «Предлоги места»; - Презентация: «Указательные местоимения».
5. Распорядок дня студента.	- Плакат: Present Simple Tense, Present Continuous Tense - Презентация: «Конструкция to be going to»
6. Хобби, досуг	- мультимедийная презентация «Хобби», «Past Indefinite/ Past Continuous» - раздаточный дидактический материал для отработки лексики и грамматики по теме
7. Путешествие в страну изучаемого языка	- географические карты: «Великобритания», «США», «Австралия», «Канада». - иллюстрации по теме: «Традиционные блюда страны изучаемого языка», «Животный мир Австралии», «Достопримечательности Лондона» - раздаточный материал для отработки лексики и грамматики по темам разделов, для развития навыков изучающего чтения - плакаты: «Видовременные формы глагола», «Таблица неправильных глаголов», «Past Indefinite/ Present Perfect», «Past Indefinite/Past Continuous», «Future Indefinite», «Passive Voice», «Условные придаточные предложения», «Правительство и президенты США», «Известные люди Великобритании» - мультимедийная презентация «Великобритания», «США, «Условные предложения», «Модальные глаголы»; - видео материалы: «В аэропорту», «В Сан-Франциско», «В ресторане» - аудио запись с материалами для аудирования.
8. Моя Родина	- плакат: «Видовременные формы глагола», «Таблица неправильных глаголов», «Present Perfect», «Complex Object»; - географическая карта «Россия» - раздаточный материал для закрепления лексики по теме, для развития навыков изучающего чтения - дидактический материал для закрепления грамматического правила
9. Моя будущая профессия	- Мультимедийная презентация: «Производственное оборудование».
Раздел 10. Татарстан	- Мультимедийная презентация: «Татарстан».

б) Технические средства обучения:

1)компьютер;

2)проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2020. – 256с.

б) Дополнительные источники:

1. Голицынский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений.- СПб.: КАРО, 2015. – 576с.

2. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / Т.А. Карпова. — Москва: КноРус, 2023. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3 https://www.book.ru

3. Английский язык для всех специальностей: учебник / А.П. Голубев, И.Б. Смирнова, А.Д. Жук. — Москва: КноРус, 2023. — 385 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-466-02622-1. https://www.book.ru

4. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: практикум / Т.А. Карпова, А.С. Восковская, М.В. Мельничук. — Москва: КноРус, 2023. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3. https://www.book.ru

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурсы:

www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica. com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

2. Тесты on-line: www. BasicEnglish.com

3. Мультимедийные презентации по темам: «Великобритания», «США», «Условные предложения», «Модальные глаголы»; «Внешность человека», «Современные профессии»

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс		
Л.и.1 М.3.а.1 П 3	• *устный опрос* • *фронтальный опрос* • *выполнение грамматических заданий и упражнений* • *составление диалога* • *аудирование* • *составление резюме*	• *составление монолога*
Раздел 2. Описание человека.		
Л.д.1 М.3.в.3 П1	• *выполнение грамматических заданий и упражнений* • *изучающее чтение и перевод печатных изданий* • *пересказ текстов*	• *точка рубежного контроля (выполнение грамматических заданий)*
Раздел 3. Семья. Семейные отношения. Жилище.		
Л.и.2 М.3.а.1 М.2.а.4 ОК 4	• *устный опрос* • *фронтальный опрос* • *выполнение грамматических заданий и упражнений* • *составление диалога*	• *составление монолога*
Раздел 4. Местонахождение.		
Л.и.2 М.3.а.1 М.2.а.4	• *выполнение грамматических заданий и упражнений* • *изучающее чтение и перевод печатных изданий* • *пересказ текстов* • *словарный диктант*	• *составление диалога*
Раздел 5. Распорядок дня студента.		
Л.и.1 М.3.а.1 М.3.а.7 П1 ОК 4	• *фронтальный опрос* • *составление диалога* • *составление монолога* • *чтение и перевод печатных изданий* • *словарный диктант*	• *составление монолога*
Раздел 6. Хобби, досуг		
Л.и.2 М.2.а.4 ОК 2. ОК 4. П4 П5	• *словарный диктант* • *выполнение заданий и упражнений по грамматике* • *составление монолога* • *аудирование*	• *точка рубежного контроля (выполнение грамматических заданий)*
Раздел 7. Путешествие в страну изучаемого языка		
Л.и.1 М.3.а.1 М.3.а.7 ОК 2 ОК	• *чтение и перевод печатных изданий* • *пересказ текстов* • *просмотр видео материалов* • *аудирование*	• *составление проекта* • *точка рубежного контроля (пересказ*

4. П1 П4 П3 П5 П6	• *сочинение* • *составление проекта* • *выполнение грамматических упражнений* • *фронтальный опрос, беседа*	*текста, выполнение грамматических заданий)*
Раздел 8. Моя Родина		
Л.б.1 Л.б.2 М.3.а.1 М.3.а.2 М.3.а.7 ЛР 5. ОК 4. П1 П2	• *выполнение грамматических заданий и упражнений* • *изучающее чтение и перевод печатных изданий* • *пересказ текстов* • *личное письмо*	• *точка рубежного контроля (выполнение грамматических заданий)*
Раздел 9. Моя будущая профессия.		
Л.и.1 М.3.а.1 М.3.а.7 ОК 1. ОК 3. ОК 9. П3 П9 ПК 2.4.	• *фронтальный опрос, беседа* • *чтение и перевод печатных изданий* • *пересказ текстов* • *просмотр видео материалов* • *аудирование* • *сочинение*	• *составление монолога*
Раздел 10. Татарстан		
Л.б.1 М.3.а.1 М.3.а.2 Л.б.2 М.3.а.7 ЛР 5. ОК 4. П1 П2 П3 П8	• *фронтальный опрос, беседа* • *чтение и перевод печатных изданий* • *пересказ текстов*	• *составление диалога*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.05 Информатика
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова

«___»_____ 20__г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

- Валиева Г.Р. преподаватель информатики
- Панкова Н.В., преподаватель информатики
- Кашапова З.Т., преподаватель информатики

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРАИ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 25

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Информатика

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.9	разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.2	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и

	визуализации;
М.1.в.5	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
б) совместная деятельность:	
М.2.а.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.а.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
М.2.а.5	предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов

П.1	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
П.2	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
П.3	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
П.4	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;
П.5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и

	звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
П.6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
П.7	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
П.8	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);
П.9	умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
П.10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
П.11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;
П.12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

Общих компетенций:

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Профессиональных компетенций:

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК.2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; М.1.в.1владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.9 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.2.а.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; М.2.а.3 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; М.2.а.5 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; М.3.а.4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; М.3.а.6 оценивать приобретенный опыт; М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность

деятельность индивидуально и в группе.	интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и	П3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	функционирования интернет-приложений;	
	П4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П5 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.		
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно	П 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы	ПК.2.3 Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);	технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)		***110***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		***106***
в том числе:		
практические занятия		*76*
Консультации		***4***
Промежуточная аттестация в форме	**дифференцированного зачета**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Информатика

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Введение	**4**
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	**8**
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	**6**
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации	**12**
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	**10**
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов	**6**
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	**14**
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	**16**
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	**8**
Тема 9 Мультимедийные презентации	**6**
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	**2**
Тема 11. Цифровые сервисы	**4**
Тема 12. Применение программ в реализации задач	**8**
Консультации	**4**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего	**110**

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Информатика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Информатика	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2. Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	2
	Тема 3 Машины и агрегаты для механической обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта	2
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	2
	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	2
		8
Информатика	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Тема 2.3 Карамельные изделия	2
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	2
	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок	4
	Тема 2.4 Конфетные изделия	2
	Тема 2.5 Восточные сладости.	2
		12
Информатика	**ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	2
	Тема 1.6 Гельминтозы и их профилактика	2
	Тема 2.2 Санитарные требования к планировке, устройству помещения	2
	Тема 2.5. Правовые основы санитарии	2
	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	2
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	2
Тема 9 Мультимедийные презентации	Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	2
	Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	2
	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
		18
		38

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала			П1 ОК2 М.1.в.1	
		владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	4		1
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	Содержание учебного материала			П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	4		1
	2	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	4		1
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	Содержание учебного материала			П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
		понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	4		2
		Точка рубежного контроля:	2		
Тема 3. Подходы к	Содержание учебного материала			П5 П6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
понятию информации и измерению информации	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;		**4**	ОК2 М.1в.1	1
	Практические занятия:		2		1
	1	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации;			
	2	умение определять информационный объем текстовых, графических данных при заданных параметрах дискретизации;	2		2
	3	умение определять информационный объем звуковых, видео данных при заданных параметрах дискретизации;.	4		2
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	**Практическое занятие:**			П7 ОК2 ОК4 М.1в.1	2
	1	Преобразование логических выражений, используя законы алгебры логики;	4		
	2	Определение кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2		2
	3	Определение кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2		1
		Точка рубежного контроля:	2		
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов	Содержание учебного материала			П8 ОК2 ОК4 М.1в.1	1
	1	Чтение программ, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#);	2		
		Практическое занятие:			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	1	Анализ алгоритма с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных;	2		2
	2	модификация готовых программ для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);	2		2
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	**Практическое занятие:**			П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	2
	1	Программы обработки текстовой информации. Системы проверки орфографии и грамматики.	4		2
	2	Компьютерные публикации на основе использования готовых шаблонов.	2		2
	3	Редактирование и форматирование готовых документов	2		2
	4	Дополнительные возможности программ обработки текстовой информации. Гипертекстовое представление информации	4		2
	Точка рубежного контроля		2		
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	**Практическое занятие:**			П10, ПК 2.3 ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	
	1	Математическая обработка числовых данных. Программы обработки табличных данных	4		2
	2	Возможности динамических таблиц для выполнения учебных заданий.	2		2
	3	Использование возможностей динамических таблиц.	4		2
	4	Представление результатов расчетных задач.	4		2
	Точка рубежного контроля		2		
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	**Практическое занятие:**			П10 ОК2 ОК4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1	Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2		2
	2	Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Формирование запросов для работы с электронными каталогами различных предметных областей.	4		2
	3	Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 9 Мультимедийные презентации	**Практическое занятие:**			П10 ОК2 ОК4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1	Создание мультимедийной презентации	2		2
	2	Задание эффектов в MSPowerPoint	4		2
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	Содержание учебного материала		2	П11 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	1
	1	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;			
Тема 11. Цифровые сервисы	Содержание учебного материала		2	П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	1
	2	Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.			
		Точка рубежного контроля	2		
Тема 12. Применение программ в реализации задач	**Практические занятия:**			П9 ОК2 ОК4 Лр4 Л.и.3 М.2.а.2 М.2.а.3 М.2.а.5 М.3.а.1 М.3.а.4	2
	1	этапы решения задач на компьютере; реализация на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#)	2		
	2	типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10;	2		2
	3	вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию);		М.3.а.6 М.1.в.1 М.1в.2 М.1в.5 М.3.б.3 М.3.в.3	
	4	вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировка элементов массива;	2		2
Консультации			4		
Дифференцированный зачет			**2**		
		Всего	**110**		

2.4. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Темы программы по предмету	Методическое сопровождение:
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	- кроссворды по темам: «Устройства компьютера» - презентации: Сеть, Локальная сеть, Безопасность, эргономика, ресурсосбережение, Вирусы. - практические работы: Операционная система, Антивирусная защита - презентации: История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей, - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	- кроссворды по темам: «Информативные права», «Правовые нормы при использовании информации», «Передача информации» - схемы: «Информация, ее виды и свойства», «Вещество, энергия, информация», «Информационные процессы» - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме - презентации: Этические и правовые нормы информационной деятельности людей, - презентации: Информационные ресурсы, От индустриального общества к информационному, Проблемы формирования информационного общества, Информационные системы - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации	кроссворды по темам: «Информатика», «Элементы окна программы», «Передача информации» - схемы: «Информация, ее виды и свойства», «Вещество, энергия, информация», «Информационные процессы» - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации»
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	- кроссворды по темам: «Система счисления», «Правила перевода чисел из одной СС в другую», «Информационные процессы»; - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации» - иллюстрация «Интерфейс инженерного калькулятора»; - задания для практической работы: «Перевод чисел» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 5. Программы для	- кроссворд: «Алгоритс», «Виды алгоритсов»

реализации несложных алгоритмов	- презентации: Виды виды алгоритсов, - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	- кроссворды по темам: «Базы данных», «Электронные таблицы», «Графический редактор», «Текстовый редактор MS Word», «Компьютерные презентации MS PowerPoint»; - иллюстрация «Элементы окна MS Excel»; - задания для практической работы: «Моделирование в среде графического редактора» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	
Тема 9 Мультимедийные презентации	
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	- кроссворды по темам: «Компьютерно-математическая модель», - презентация «Применение моделей в решении задач» - практические работы: Моделирование, Решение задач, через применение математической модели - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 11. Цифровые сервисы	- кроссворд: «Интернет», «Компьютерные сети» - презентации: Виды компьютерных сетей, Телекоммуникации, Сервис Интернет, Адресация в Интернет, Локальная сеть, Глобальная компьютерная сеть Интернет, Поиск информации в Интернете, Интернет. История. Способы подключения, Создание и разработка Web-сайта.
Тема 12. Применение программ в реализации задач	- кроссворды по темам: «Программирование», «Элементы окна программы», «Сзыки программирования» - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации» - презентации: История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей,

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;

- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1) Прохорский, Г.В.. Информатика. Практикум : Учебное пособие / Г.В. Прохорский — Москва : КноРус, 2023. — 262 с. — ISBN 978-5-406-11567-1. — URL: https://book.ru/book/949268 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2) Прохорский, Г.В.. Информатика : Учебное пособие / Г.В. Прохорский — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11566-4. — URL: https://book.ru/book/949267 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

3) Угринович, Н. Д., Информатика : учебник / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2022. — 377 с. — ISBN 978-5-406-09590-4. — URL: https://book.ru/book/943211 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

4) Угринович, Н. Д., Информатика. Практикум. : учебное пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-406-11352-3. — URL: https://book.ru/book/948714 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

1) Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1083063

2) Немцова, Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн: учебное пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0800-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073058

в) программное обеспечение предмета

1) Операционная система WindowsXP, приложения

2) Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий

3) ОфисныепрограммыMicrosoft Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Access

4) Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу «Информатика»

5) Программные средства создания сайтов (конструкторы сайтов)

6) Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособий для самостоятельной работы, сборников упражнений

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение		
П1 ОК2 М.1.в.1	• *фронтальный опрос*	• *Тестирование* • *информативный диктант*
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров		
П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• *решение ситуационных задач* • *подготовка сообщений* • *демонстрация готового проекта.*	• *информативный диктант*
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения		
П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• *защита выполненной работы* • *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *информативный диктант*
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации		
П5 П6 ОК2 М.1в.1	• *демонстрация, представление, защита выполненной работы* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления		
П7 ОК2 ОК4 М.1в.1	• *отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях* • *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов		
П8 ОК2 ОК4 М.1в.1	• *тестирование* • *защита выполненной работы*	• *информативный диктант*
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста		
П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	• *защита выполненной работы* • *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *Тестирование* • *информативный диктант*
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц		
П10, ПК 2.3	• *защита выполненной работы*	• *Тестирование*

ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	• *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *информативный диктант*
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими		
П10 ОК2 ОК4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	• *защита выполненной работы* • *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *Тестирование* • *информативный диктант*
Тема 9 Мультимедийные презентации		
П10 ОК2 ОК4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• *демонстрация, представление, защита выполненной работы* • *подготовка сообщений*	• *информативный диктант*
Тема 10. Компьютерно-математическая модель		
П11 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• *демонстрация, представление, защита выполненной работы* • *подготовка сообщений*	• *информативный диктант*
Тема 11. Цифровые сервисы		
П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	• *отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях* • *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*
Тема 12. Применение программ в реализации задач		
П9 ОК2 ОК4 Лр4 Л.и.3 М.2.а.2 М.2.а.3 М.2.а.5 М.3.а.1 М.3.а.4 М.3.а.6 М.1.в.1 М.1в.2 М.1в.5 М.3.б.3 М.3.в.3М.3.а.6	• *защита выполненной работы* • *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *информативный диктант*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.06 Физика
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова

«___»_____ 20__г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №____
От «___»_____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчик: - Коробицына Л.В. преподаватель математики, физики

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 24

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физика

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов

ПБ 1	сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
ПБ 2	сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;
ПБ 3	владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
ПБ 4	владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики;

	закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
ПБ 5	умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
ПБ 6	владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
ПБ 7	сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
ПБ 8	сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
ПБ 9	сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ПБ 10	овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

Общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Профессиональных компетенций:

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

ПК.2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.

Личностных результатов:

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для	

принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ПБ 1 сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 3 владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;	.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ПБ 4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 5 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 6 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 7 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно км к различным контекстам;	ПБ 8 сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	природопользования;	технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 9 сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ПБ 10 овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)		***108***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		***98***
в том числе:		
практические занятия		*58*
Консультации		***4***
Промежуточная аттестация в форме	**экзамена (6 часов)**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физика

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Механика	**18**
Тема 1.1. Кинематика	
Тема 1.2. Динамика	
Тема 1.3. Законы сохранения энергии	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика	**14**
Тема 2.1. Молекулярная физика	
Тема 2.2.Термодинамика	
Раздел 3. Основы электродинамики	**16**
Тема 3.1. Электростатика	
Тема 3.2. Постоянный ток	
Консультации	
Тема 3.3. Магнитные явления	
Консультации	**2**
Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны	**22**
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	
Тема 4.2. Электромагнитные волны	
Тема 4.3. Оптика	
Тема 4.4. Специальная теория относительности	
Раздел 5. Квантовая физика	**12**
Тема 5.1. Физика атома	
Тема 5.2. Физика атомного ядра	
Раздел 6. Астрофизика	**16**
Тема 6.1 Астрофизика	
Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной.	
Консультации	**2**
Экзамен	**6**
Всего	**108**

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Физика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Физика	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 2.1. Молекулярная физика	Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	2
Тема 4.3. Оптика	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	2
Тема 2.2.Термодинамика	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
		6 часов
Физика	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
Тема 2.1. Молекулярная физика	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	2
Тема 3.1. Электростатика	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	2
Тема 3.1. Электростатика	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок.	2
Тема 3.3. Магнитные явления	Тема 2.3 Карамельные изделия	1
Тема 3.3. Магнитные явления	Тема 2.4 Конфетные изделия	1
Тема 3.3. Магнитные явления	Тема 2.5 Восточные сладости.	2
		10 часов
Физика	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 1.2. Динамика	Тема 1 Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	4
Тема 2.2. Термодинамика	Тема 2. Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	4
Тема 3.2. Постоянный ток	Тема 3 Машины и агрегаты для механической обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта	4
Тема 4.2. Электромагнитные волны	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	4
Тема 4.3. Оптика	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	2
		18 часов
	Итого	**34 часа**

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1	**Механика**		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала	2		1
	Системы отсчёта. Скалярные и векторные физические величины. Мгновенная скорость. Ускорение. Равноускоренное движение.			
	Практические занятия: Механическое движение. Равноускоренное движение.	2		
Тема 1.2. Динамика	Содержание учебного материала	2		1
	Масса и сила. Законы динамики. Способ измерения сил. Инерциальные системы отсчета.			
	Закон всемирного тяготения.			1
	Практические занятия: Измерение массы. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значений сил и ускорений.	2 2		
Тема 1.3. Законы сохранения энергии	Содержание учебного материала	4		2
	Закон сохранения импульса. Импульс тела. Механическая работа. Потенциальная и кинетическая энергия тела в гравитационном поле.			
	Потенциальная энергия упругого деформированного тела. Закон сохранения механической энергии. Механические колебания и волны.			2
	Практические занятия: Законы Ньютона.	2		
	Точка рубежного контроля Механика. Закон сохранения механической энергии.	2		
Раздел 2.	**Молекулярная физика и термодинамика**			
Тема 2.1. Молекулярная	Содержание учебного материала	2	Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4,	1
	Атомистическая теория строения вещества. Экспериментальные основания			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
физика	молекулярно-кинетической теории. Абсолютная температура. Уравнение состояния идеального газа. Связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой.		Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6,	
	Строение жидкостей и твердых тел. Кристаллические и аморфные тела.		М.1.б.7,	2
	Практические занятия: Основное уравнение молекулярно –кинетической теории. Температура- мера средней кинетической энергии молекул. Изопроцессы в газах. Деформация и напряжение.	2 2	М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	3
Тема 2.2. Термодинамика	Содержание учебного материала			
	Первый закон термодинамики. Внутренняя энергия. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. «Вечные двигатели».	2		2
	Теплообмен. Работа при изменении объема газа. Тепловые машины и охрана окружающей среды.			1
	Практические занятия: Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии**.** Измерение внутренней энергии. Первый закон термодинамики. Принципы действия тепловых машин.	2 2		
	Точка рубежного контроля: Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Первый закон термодинамики. КПД теплового двигателя.	2		
Раздел 3.	**Основы электродинамики**		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2,	
Тема 3.1. Электростатика	Содержание учебного материала	2		1
	Элементарный электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Разность потенциалов			
	Потенциал. Электроемкость.			2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	Практические занятия: Закон Кулона Работа электрического поля. Напряжение и напряженность.	2	М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11 ПК 2.1	2
Тема 3.2. Постоянный ток	Содержание учебного материала			
	Источники постоянного тока. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной электрической цепи. Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме. Полупроводники. Собственная и приметная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.	2		3
	Практические занятия: Законы Ома для участка цепи и для полной цепи. Измерение мощности электрического тока. ЭДС и внутреннее сопротивление проводников тока. Закон Джоуля-Ленца.	2		2
	Консультации	2		
Тема 3.3. Магнитные явления	Содержание учебного материала			
	Индукция магнитного поля. Сила Ампера. Сила Лоренца. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля. Магнитные свойства вещества. Электродвигатель. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Индукционный генератор электрического тока.	4		1
	Практические занятия: Магнитная индукция. Закон Ампера. Сила Лоренца**.**	2		2
	Точка рубежного контроля: Закон Кулона. Законы Ома.	2		
Раздел 4.	**Электромагнитные колебания и волны**		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3,	
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	Содержание учебного материала			
	Колебательный контур. Свободные и вынужденные электромагнитные колебания. Гармонические электромагнитные колебания. Электрический резонанс.	2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	Производство, передача и потребление электрической энергии		М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	
	Практические занятия: Математический маятник. Свободные электромагнитные колебания**.**	2		3
Тема 4.2. Электромагнитные волны	**Практические занятия:**	2		3
	Электромагнитное поле. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.			
	Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.	2		
Тема 4.3. Оптика	Содержание учебного материала	4		2
	Скорость света. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Дисперсия света. Линзы. Формула тонкой линзы. Оптические приборы.			
	Практические занятия: Наблюдения явления дифракции света. Определение длины световой волны. Определение фокусного расстояния линзы.	2		3
Тема 4.4. Специальная теория относительности	Содержание учебного материала	4		3
	Специальная теория относительности Постулаты специальной теории относительности. Полная энергия. Энергия покоя. Релятивистский импульс. Дефект масс и энергия связи.			
	Практические занятия: Расчет энергии связи системы тел по дефекту масс.	2		
	Точка рубежного контроля «Электромагнитные колебания. Формула тонкой линзы. Законы преломления»	2		
Раздел 5.	**Квантовая физика**		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3,	
Тема 5.1. Физика атома	Содержание учебного материала	2		3
	Гипотеза Планка о квантах. Фотоэлектрический эффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Фотон. Дуализм света. Давление света.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	Практические занятия: Уравнение Эйнштейна. Расчет максимальной кинетической энергии электронов	2	М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	3
Тема 5.2. Физика атомного ядра	Содержание **учебного** материала	4		2
	Состав и строение атомного ядра. Свойства ядерных сил. Энергия связи атомных ядер. Виды радиоактивных превращений атомных ядер. Закон радиоактивного распада. Свойства ионизирующих ядерных излучений. Доза излучения. Ядерные реакции. Цепная реакция деления ядер. Ядерная энергетика. Термоядерный синтез. Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия			
	Практические занятия: Расчет энергии связи атомных ядер. Определение продуктов ядерной реакции.	2		3
	Точка рубежного контроля: «Уравнение Эйнштейна. Энергия связи»	2		
Раздел 6.	**Астрофизика**			
Тема 6.1. Астрофизика	Содержание учебного материала	4	Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	2
	История развития астрономии. Устройство Солнечной системы. Движение искусственных спутников Земли.			
	Практические занятия:	4		
	Звезды и созвездия. Небесные координаты.			
Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной.	Содержание учебного материала			2
	Практические занятия:			
	1 Наша Галактика. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль.	2		
	2 Другие звездные системы – галактики. Разнообразие мира галактик. Квазеры.	2		
	3 Космология. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла.	2		
	4 Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Консультации		**2**		
Экзамен		**6**		
	Всего:	**108**		

2.4. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Механика	- презентации: по теме «Механика». - дидактический материал для решения задач к занятиям по темам раздела. - физические диктанты. - работа по справочным таблицам и учебнику.
2. Молекулярная физика	- кроссворды по темам: «Молекулярная физика», «Внутренняя энергия. Тепловые машины». - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Уравнение состояния идеального газа». - презентации: Из жизни великих ученых-физиков. - работа по справочным таблицам и учебнику.
3. Электродинамика	- кроссворды по темам: «Законы электродинамики», «Электрический ток в различных средах». - презентации: «Проводники и диэлектрики», «Что такое электроемкость», «Передача электрической энергии на расстояния». - практические работы: Решение дидактических тематических задач . - видеофильмов по электродинамике. - работа по справочным таблицам и учебнику.
4. Электромагнитные колебания и волны	- кроссворды по темам: «Магнитное поле», «Механические волны и колебания», «Электромагнитные колебания». - дидактический материал к занятиям по темам раздела. - физические тематические диктанты. - работа по справочным таблицам и учебнику
5. Квантовая физика	- кроссворд: «Ядерная физика», «Атомная энергетика». --презентации: - дидактический материал к занятиям по темам раздела. - программированные тесты - работа по справочным таблицам и учебнику.
6. Астрофизика	- кроссворд: «Астрономия» --презентации: «Законы астрономии», «Математика в астрономии», «Планета Земля». - дидактический материал к занятиям по разделу. - программированные тесты - работа по справочным таблицам и учебнику.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1) Логвиненко, О.В., Физика + еПриложение : учебник / О.В. Логвиненко. — Москва : КноРус, 2022. — 437 с. — ISBN 978-5-406-08888-3. — URL:https://book.ru/book/941758. — Текст: электронный.

2) Трофимова, Т.И., Курс физики с примерами решения задач в 2-х томах. Том 1 : учебник / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. — Москва : КноРус, 2022. — 577 с. — ISBN 978-5-406-09078-7. — URL:https://book.ru/book/942134— Текст электронный

3) Физика, базовый уровень 11 класс : учебник/ В.АКасьянов. -10-е изд., стер. М,: Просвещение, 2022.-288с.

4) Физика, базовый уровень 10 класс : учебник/ В.АКасьянов. -11-е изд., стер. М, :Просвещение, 2022.-301,с.

б) дополнительная литература

1)Аполлонский, С.М., Электромагнитные поля технического оборудования Т 1. Методы математической физики и их использование при расчетах электромагнитных полей : монография / С.М. Аполлонский. — Москва : Русайнс, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-4365-0733-0. — URL:https://book.ru/book/934698. — Текст : электронный.

2)Макаров, Е.Ф., Общая физика : учебное пособие / Е.Ф. Макаров, Р.П. Озеров, В.И. Хромов, ; под ред. А.Г. Чертова, А.А. Воробьева. — Москва : КноРус, 2022. — 800 с. — ISBN 978-5-406-09264-4. — URL:https://book.ru/book/942818— Текст : электронный.

3)Трофимова, Т.И., Физика от А до Я : справочное издание / Т.И. Трофимова. — Москва : КноРус, 2022. — 301 с. — ISBN 978-5-406-09292-7. — URL:https://book.ru/book/942835. — Текст : электронный.

в) программное обеспечение предмета

1)http://barsic.spbu.ru/www/lab_dhtml/ - виртуальные лабораторные работы по физике 10-11 классы

2)http://class-fizika.narod.ru/10-11_class.htm - краткие конспекты по физике 10 - 11 класс

3)www.fizportal.ru/ Физический портал

4)www.elkin52.narod.ru/ "Занимательная физика в вопросах и ответах" Сайт заслуженного учителя РФ, методиста Виктора Елькина. (г. Слободской Кировская обл.)

5)www.dubinushka.ru/ Студенческий сайт Физического факультета Московского Государственного Университета

6)www.mozg.by/ MOZG.by - сообщество школьников и студентов. Задачи, тесты, статьи, новости, олимпиады.

7)alleng.ru/edu/phys.htm Образовательные ресурсы сети Интернет. Физика. Большая коллекция методической и учебной литературы по физике, сборники задач и решебники к ним. Информация к экзамену по физике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Механика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	• *решение ситуационных задач* • *подготовка сообщений* • *демонстрация готового проекта.*	• *Тестирование* *физический диктант*
Раздел 2. Молекулярная физика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	• *физический диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *Тестирование* • *Физический диктант*
Раздел 3. Электродинамика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11 ПК 2.1	• *демонстрация, представление, защита выполненной работы* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*
Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4	• *отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях* • *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*

ЛР 11		
Раздел 5. Квантовая физика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	• *тестирование* • *защита выполненной работы*	• *физический диктант*
Раздел 6. Астрофизика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ОК 1-4 ЛР 11	• *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *физический диктант*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.07 Химия
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессия
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик: Каримова Э.М., преподаватель химии

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 13
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Химия

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных результатов

Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

Метапредметных

М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

Предметных (**базовый уровень**) - ПБ

ПБ 1 сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

ПБ 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет,

функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

ПБ 3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

ПБ 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

ПБ 5 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

ПБ 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

ПБ 7 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

ПБ 8 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

ПБ 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

ПБ 10 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в

быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

Предметных (**углубленный уровень**) - **ПУ**

ПУ 1 сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

ПУ 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" σ " и "", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);

ПУ 3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

ПУ 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

ПУ 5 сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины,

аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;

ПУ 6 сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("□" и "□"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

ПУ 7 сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;

ПУ 8 владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;

ПУ 9 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;

ПУ 10 сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;

ПУ 11 сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

ПУ 12 сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

ПУ 13 сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

Профессиональных компетенций:

ПК 2.3. регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Личностных результатов:

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.1.а.3** определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.1.б.6** выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Л.г.1** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	**М.1.б.7** анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	**ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; **Л.е.4** готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	

Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	**М.3.б.3** использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	**М.3.в.3** внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 01**. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**ПБ 1**сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПБ 2** владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор,	

	электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПБ 3** сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 4** сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	**ПБ 5** сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная,	

деятельности;	металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПБ 6** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	**ПБ 5** сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПБ 6** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; **ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 02.** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**ПБ 7** сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;	**ПК 2.3.** регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 04. Эффективно	**ПБ 8** сформированность умений планировать и выполнять	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	**ПБ 9** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**ПБ 10** сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***144***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***134***
в том числе:	
практические занятия	*98*
Самостоятельная работа	
Консультации	***4***
Промежуточная аттестация в форме	**экзамена (6 часов)**

• 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Химия

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Общая и неорганическая химия.	
Тема 1.1. Основные понятия химии	10
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	6
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	10
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	4
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	4
Тема 1.6. Химические реакции	10
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	10
Консультации	**2**
Раздел 2 . Органическая химия	
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	12
Тема 2.2. Предельные углеводороды	12
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	12
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	4
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	10
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	12
Тема 2.7. Углеводы.	12
Тема 2.8. Азотосодержащие органические соединения	8
Консультации	**2**
Экзамен	**6**
Всего	**144**

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Химия (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Химия	**ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	Тема 1.7Микробиология важнейших пищевых продуктов	4
	Тема 2.2 Санитарные требования к планировке, устройству помещения	3
	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	2
	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов.	2
		11
Химия	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
Тема по химии	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	4
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок.	4
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Тема 2.3 Карамельные изделия	4
Тема 2.7. Углеводы	Тема 2.4 Конфетные изделия	4
	Тема 2.5Восточные сладости.	4
		20
Химия	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 2.7. Углеводы	Тема 1 Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	4
Тема 1.6. Химические реакции	Тема 2. Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	4
Тема1.5. Электролитическая диссоциация	Тема 3 Машины и агрегаты для механической обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта	4
Тема 2.7. Углеводы	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	4
Тема 2.7. Углеводы	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	4
		20
		51

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая и неорганическая химия.				
Тема 1.1 Основные понятия химии	Содержание учебного материала.			
	1 Основные понятия химии. Название и формулы химических соединений. Стехиометрические законы химии	2	**Л.в.3**; **Л.е.4** **Л.г.1;** **М.1.а.3;** **М.1.б.1**; **М.1.б.6** ; **М.1.б.7**; **М.3.а.1**; **М.3.в.3;** **М.3.б.3**; **ПБ 1-10;** **ПУ 1-13;** **ЛР 11**	1
	Практическая работа			2
	1 Стехиометрические законы химии.	6		
	2 **Вводная контрольная работа**	2		
Тема 1. 2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома	Содержание учебного материала			1
	1 Открытие периодического закона. Периодическая система. Структура периодической системы. Значение П.С. Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов Строение атома.	2		
	Практические занятия:			2
	1 Строение атома.	4		
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	Содержание учебного материала			1
	1 Кислоты, основания. Оксиды, соли	2		
	Практические занятия:			2
	1 Оксиды, соли. Кислоты, основания.	6		
	Точка рубежного контроля №1«Строение атома, периодический закон. Классификация неорганических соединений и их свойства»	2		
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	Содержание учебного материала		**Л.в.3**; **Л.е.4** **Л.г.1;** **М.1.а.3;** **М.1.б.1**;	1
	1 Водородная, донорно-акцепторная связь. Ионная, металлическая, атомная, молекулярная тип кристаллических решеток	2		
	Практические занятия:	2		
	1 Строение вещества. Типы кристаллических решеток			
Тема1.5. Электролитическая	Содержание учебного материала			1
	1 Растворы. Способы выражения концентрации. Теория электролитической	2		

диссоциация		диссоциации. Диссоциация воды. Гидролиз солей		**М.1.б.6** ; **М.1.б.7**; **М.3.а.1**; **М.3.в.3; М.3.б.3**; **ПБ 1; -10 ПУ 1; -13**. **ЛР 11.**	
		Точка рубежного контроля № 2 Электролитическая диссоциация	2		
Тема 1.6. Химические реакции	Содержание учебного материала.				1
	1	Классификация химических реакций Окислительно - восстановительные реакции. Термодинамика химических процессов. Скорость химической реакции.	2		
	Практическая работа				2
	1	Окислительно - восстановительные реакции. Классификация химических реакций. Скорость химической реакции. Термодинамика химических процессов.	6		
	Точка рубежного контроля № 3: Химические реакции		2		
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	Содержание учебного материала.				1
	1	Общая характеристика металлов Металлы главных подгрупп. Металлы побочных подгрупп	2		
	2	Общая характеристика неметаллов. Соединения неметаллов			
	Практическая работа				2
	1	Проведение качественной реакции на металлы и неметаллы	6		
Консультации			2		
Раздел 2. Органическая химия.					
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	Содержание учебного материала.			**Л.в.3**; **Л.е.4 Л.г.1; М.1.а.3; М.1.б.1**; **М.1.б.6** ; **М.1.б.7**; **М.3.а.1**; **М.3.в.3; М.3.б.3**; **ПБ 1;-10 ПУ 1; -13 ОК 01**; **ОК 02; ОК 03; ОК 04;**	1
	1	Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Электронная природа химических связей и способы их разрыва.	2		
	2	Классификация органических соединений.			
	Практическая работа				
	1	**Составление изомеров**	8		
	***Точка рубежного контроля № 4*: «** Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова		2		
Тема 2.2. Предельные углеводороды	Содержание учебного материала				1
	1	Алканы.	2		
	Практическая работа				2
	1	Свойства алканов	4		
	2	Получение метана	6		
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	Содержание учебного материала				1
	1	Алкены.	2		

	2	Алкадиены. Алкины	2	ПК 2.3.; **ЛР 11.**	
	Практическая работа				2
	1	Алкены.	2		
	2	Алкины	2		
	3	Алкадиены.	4		
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	Содержание учебного материала				1
	1	Нефть.	2		
	Точка рубежного контроля № 5 «Углеводороды»		2		
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Содержание учебного материала			**Л.в.3**; **Л.е.4 Л.г.1; М.1.а.3; М.1.б.1**; **М.1.б.6** ; **М.1.б.7**; **М.3.а.1**; **М.3.в.3; М.3.б.3**; **ПБ 1; -10 ПУ 1;** -13 **ОК 01**; **ОК 02; ОК 03; ОК 04;** ПК 2.3.; **ЛР 11.**	1
	1	Алканолы	2		
	2	Многоатомные спирты.			
	Практические занятия				2
	1	Проведение качественной реакции на одноатомные спирты .	4		
	2	Проведение качественной реакции на многоатомные спирты	4		
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Содержание учебного материала				1
	1	Алканоны. Алканали. Карбоновые кислоты	2		
	Практические занятия				2
	1	Алканали	4		
	2	Алканоны. Карбоновые кислоты	4		
	Точка рубежного контроля № 6«Кислородсодержащие органические соединения***»***		2		
Тема 2.7. Углеводы	Содержание учебного материала				1
	1	Понятие об углеводах. Моносахариды.	2		
	2	Дисахариды. Полисахариды.	2		
	Практические занятия				2
	1	Качественная реакция на глюкозу	4		
	2	Действие йода на крахмал	4		
Тема 2.8. Азотосодержащие органические соединения	Содержание учебного материала				1
	1	Амины. Белки. Аминокислоты. Нуклеиновые кислоты	4		
	Практические занятия				2
	1	Решение задач на нахождение формул органического вещества по продуктам сгорания	4		
Консультации			2		

Экзамен	**6**		
Всего	**144**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
а) Оборудование учебного кабинета:
Технические средства обучения

Раздел программы по дисциплине	**Методическое сопровождение:**
Раздел 1. Общая и неорганическая химия	Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева Таблица растворимости Классы неорганических соединений Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Набор реактивов
Раздел 2. Органическая химия	Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Модели атомов

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий:
Основные источники:

1. Глинка, Н. Л., Общая химия. : учебное пособие / Н. Л. Глинка. — Москва : КноРус, 2022. — 749 с. — ISBN 978-5-406-09865-3. — URL: https://book.ru/book/943894 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
2. Саенко, О. Е., Органическая химия (с практикумом) : учебник / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2022. — 177 с. — ISBN 978-5-406-08358-1. — URL: https://book.ru/book/942658 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

Дополнительные литература:

- Органическая химия : учебник / Яковлев И.П., под ред., Семакова Т.Л., Куваева Е.В., Ксенофонтова Г.В., Чернов Н.М. — Москва : КноРус, 2021. — 289 с. — ISBN 978-5-406-02038-8. — URL: https://book.ru/book/938772— Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. mon.gov.ru – Министерство образования и науки Российской Федерации. (2.09.2021)
2. http://school-collection.edu.ru/ - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. (27.08.2021)
3. http://www.nigma.ru/ - универсальная поисковая система по естественным наукам. (2.09.2021)
4. http://www.xumuk.ru/ - образовательный сайт по химии. (28.09.2020)
5. http://www.alhimik.ru/ - *сайт МИТХТ им. М.В. Ломоносова. (25.09.2021)*
6. http://www.chemistry.narod.ru/ - *информационный сайт о химии - «мир химии». (2.09.2021)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Общая и неорганическая химия		
Лв3;Ли3; Ле4;Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13 ЛР-11;	фронтальный опрос конспектирование письменный ответ на вопрос решение задач использование дополнительной информации решение расчетных задач освоение практическими навыками производить расчеты по формулам проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Контрольная работа **Практическая работа**
Раздел 2. Органическая химия		
Лв3;Ли3; Ле4;Лг1 М1а3; М1б1; М1б6; М3а1; М3б3; М3в3; ОК 1-4 ПБ1-10; ПУ 1-13 ЛР-11; ПК 2.3	фронтальный опрос конспектирование письменный ответ на вопрос решение задач использование дополнительной информации решение расчетных задач освоение практическими навыками производить расчеты по формулам проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Контрольная работа **Практическая работа**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.08 Биология
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова

«___»_____ 20__г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики: - Глумова Н.П.. преподаватель биологии

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Биология

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) гражданского воспитания:	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества
г) физическоговоспитания:	
Л.д.3	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью
е): экологического воспитания:	
Л.ж.1	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
Л.ж.2	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
Л.ж.4	умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
Л.ж.3	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
Л.ж.5	расширение опыта деятельности экологической направленности;
и) ценности научного познания:	
Л.и.1	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.1.а.4	выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
М.1.а.5	вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
М.1.а.6	развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

Предметных результатов

ПБ 1	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;
ПБ 2	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;
ПБ 3	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;
ПБ 4	сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;
ПБ 5	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;
ПБ 6	сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;
ПБ 7	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание

	необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;
ПБ 8	сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);
ПБ 9	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;
ПБ 10	сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

Профессиональных компетенций:

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций – производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Личностных результатов:

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; **Л.ж.3** активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	**М.1.а.1** самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; **Л.ж.5** расширение опыта деятельности экологической направленности;	**М.1.а.2** устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	**М.1.а.3** определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; **Л.ж.3** активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	**М.1.а.4** выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; **Л.д.3** активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	**М.1.а.5** вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	

Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;		
Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	**М.1.а.6** развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;	
Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	**М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	**М.1.б.6** выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения**;**	
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	**М.1.б.12** уметь интегрировать знания из разных предметных областей	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	**ПБ 1** сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания;	

к различным контекстам;	функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 02**. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для — выполнения — задач профессиональной деятельности	**ПБ 2** сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 3** сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 04**. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	**ПБ 4** сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 04**. Эффективно взаимодействовать и	**ПБ 5** приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и	**ПК 2.3.** Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций – производства кондитерских сахаристых изделий

работать в коллективе и команде;	формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;	на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 04**. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	**ПБ 6** сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; **ОК 04**. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	**ПБ 7** сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	**ПБ 8** сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования	

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 9** сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	**ПБ 10** сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)		***144***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		***142***
в том числе:		
практические занятия		***104***
Консультации		***2***
Итоговая аттестация в форме	**дифференцированного зачета**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Биология

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Клетка-единица живого.	**44**
Химический состав клетки.	
Структура и функции клетки	
Обмен веществ и превращение энергии.	
Деление клетки. Размножение и индивидуальное развитие организмов	
Раздел 2. Основы генетики и селекции	**52**
Основные понятия генетики. Закономерности наследственности.	
Закономерности изменчивости	
Селекция растений, животных и микроорганизмов.	
Раздел 3 Эволюционное учение	**22**
Развитие эволюционных идей	
Механизмы эволюционного процесса.	
Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле	**10**
Возникновение жизни на Земле. Биогенез. Происхождения человека	
Раздел 5. Экология. Экологические факторы.	**12**
Консультации	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего	**144**

2.2 План изучения предмета биология с учетом профессиональной направленности

Биология (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Биология	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 1.1. Химический состав клетки.	Тема 1.1.Морфология микроорганизмов	2
Тема 1.2. Структура и функции клетки.	Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	2
Тема 2.3. Селекция растений, животных и микроорганизмов.	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	2
Тема 1.4. Деление клетки – основа размножения. Размножение и индивидуальное развитие организмов	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
Тема 2.2. Закономерности изменчивости.	Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	4
Тема 2.1. Основные понятия генетики. Закономерности наследственности.	Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	2
Тема 3.2. Механизмы эволюционного процесса.	Тема 2.5. Правовые основы санитарии	2
		16
Биология	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 1.1. Химический состав клетки.	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	2
Тема 5.1 Экология. Экологические факторы.	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	4
		6
	Всего	**22**

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусматривается)*	Объем часов	Результат обучения по разделам/темам	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Клетка – единица живого			**Л.и.3, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.1, М.1.б.2, М.1.б.6, ПБ 1, ПБ 2, ПБ 3, ПБ 4, ПБ 5, ПБ 6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.3**	**2**
Тема 1.1. Химический состав клетки.	***Содержание учебного материала***	2		
	Химический состав клеток .Неорганические вещества.			
	Органические вещества клетки.	2		
	Практические занятия			
	Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Роль органических соединений в организме.	*4*		
Тема 1.2. Структура и функции клетки.	***Содержание учебного материала***			1
	Клеточная теория. строения . Цитоплазма и ее органоиды организмов.	4		
	Практические занятия			
	Изучение устройства микроскопа. Сравнение строения клеток	*4*		
	Цитоплазма и её органоиды Ядро. Прокариоты и эукариоты Бактерии и вирусы	*4*		
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии.	***Содержание учебного материала***			2
	Биосинтез белка .Метаболизм. Особенности обмена веществ и превращение энергии и микроорганизмов	4		
	Практические занятия			
	Фотосинтез у растений. Хемосинтез бактерий. Особенности обмена веществ и превращение энергии и микроорганизмов. Генная инженерия.	*4*		
	Точка рубежного контроля № 1	2		
Тема 1.4. Деление клетки – основа размножения. Размножение и	***Содержание учебного материала***	2		3
	1. Митоз—основной способ деления клеток..			
	Практические занятия			
	Мейоз. Половое размножение Гаметогенез. Оплодотворение			

индивидуальное развитие организмов		Эмбриональное развитие животных и человека.	*4*		
		Двойное оплодотворение у цветковых растений. Партеногенез Эмбриональное развитие животных и человека.	4		
		Индивидуальное развитие человека. Влияние среды на развитие организма. Влияние среды на развитие организма.	4		
Раздел 2. Основы генетики и селекции				**Л.д.3, М.1.а.4, М.1.а.5, М.1.а.6, М.1.б.12 ПБ 7 ПБ 8, ПБ 9, ПБ 10 ОК 03**	2
Тема 2.1. Основные понятия генетики. Закономерности наследственности.	***Практические занятия***				
		Генетика – наука о наследственности Моногибридное скрещивание – первый и второй законы Г. Менделя.	4		
		Моногибридное скрещивание – первый и второй законы Г. Менделя.	4		
		Дигибридное скрещивание – третий закон Г. Менделя. Закон чистоты гамет. Закон Моргана. Сцепленное наследование генов.	4		
		Генетика пола Сцепленное с полом наследование.	4		
		Составление родословных	4		
		Точка рубежного контроля№ 2	2		
Тема 2.2. Закономерности изменчивости.	***Содержание учебного материала***				1
		Изменчивость.	4		
	Практические занятия				
		Модификационная изменчивость. Норма реакции Изучение модификационной изменчивости.	*4*		2
		Построение вариационного ряда. Наследственная изменчивость. Мутации Мутагенные факторы	*4*		
		Точка рубежного контроля№ 3	2		
Тема 2.3. Селекция растений, животных и микроорганизмов.	***Содержание учебного материала***				2
		Селекция- как наука. Методы селекции.	4		
	Практические занятия				
		Окультуривание растений и одомашнивание животных	*4*		2
		Изучение сортов культурных растений.	*4*		
		Селекция микроорганизмов. Биотехнология.Успехи современной селекции	*4*		
Раздел 3. Эволюционное учение				**Л.и.1, М.1.а.4, М.1.б.2, ЛР 2**	2
Тема 3.1. Развитие эволюционных идей.	***Содержание учебного материала***				
		Предпосылки эволюционного развития жизни Доказательства эволюции.	4		
	Практические занятия.				

		Ч. Дарвин и его теория происхождения видов. Вид. Критерии вида.	*4*		2
		Популяция. Синтетическая теория эволюции.	*4*		
		Точка рубежного контроля№ 4	2		
Тема 3.2. Механизмы эволюционного процесса.	***Содержание учебного материала***				2
		Борьба за существование, формы борьбы Естественный отбор ,формы отбора	4		
	Практическая работа				
		Движущие силы эволюции. Приспособленность-результат эволюции	*4*		2
Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле				**Л.и.1, М.1.а.3, М.1.а.4, М.1.б.2,**	2
Тема 4.1. Возникновение жизни на Земле. Биогенез. Происхождения человека	***Содержание учебного материала***		2		
		Развитие представлений о возникновении жизни. Гипотезы и современные взгляды на возникновение и развитие жизни.			
	Практическая работа				
		Составление геохронологической таблицы. Ранние эры развития жизни.	*2*		2
		Человеческие расы. Критика расизма	*4*		
		Точка рубежного контроля№ 5	2		
Раздел 5. Экология. Экологические факторы.					
Тема 5.1 Экология. Экологические факторы.	***Содержание учебного материала***			**Л.д.3, Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, Л.ж.3 Л.ж.5, Л.а.1**	3
		Предмет экологии Экологические факторы.	2		
		Биосфера. Учение В.И Вернадского. Структура и границы Круговорот веществ в биосфере.	2		
	Практическая работа				
		Экологические факторы и приспособленность организмов к ним. Пищевые цепи.	*4*		
		Экологические пирамиды. Охрана биосферы. Экологические проблемы современности.	*4*		
Консультации			**2**		
Дифференцированный зачет			**2**		
		Всего:	**144**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Клетка – единица живого	- электронное пособие по общей биологии -таблицы: «Строение клетки», «Эукариоты и прокариоты», «Вирусы», «Строение растительной и животной клетки», «Обмен веществ и энергии», «Деление клетки» - тест «Химический состав клетки» - тест «Органоиды клетки» - тест «Способы размножения» -задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение устройства микроскопа», «Изучение строение клетки», «Сравнительная характеристика митоза и мейоза», «Макро и микро элементы клетки. Их значение в клетке», «Сравнение строения клеток растений и животных», «Особенности обмена веществ и превращение энергии и микроорганизмов», «Сравнительная характеристика митоза и мейоза», «Клетка – структурная и функциональная единица организма». - Контроль знаний- «Клетка»
2 Основы генетики и селекции	- видеоматериалы к разделу - таблицы: «Законы Г. Менделя», «Решетка Пеннета», «Центры происхождения культурных растений», «Виды изменчивости» - тест «Основы генетики» - тест «Генетические законы Г. Менделя» - электронные презентации -задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение модификационной изменчивости», «Основные закономерности наследственности», «Генетика пола», «Изучение сортов растений», «Построение кривой» «Решение задач по генетике», «Составление родословной». - Контроль знаний- «Генетика»
3. Эволюционное учение	- таблицы: «Естественный и искусственный отбор», «Формы борьбы за существование», «Приспособленность» -задания для проведения практических занятий по темам: «Критерии вида», «Изучение приспособленности к среде обитания», «Популяция» - тест «Движущие силы эволюции» - Контроль знаний- «Эволюция»
4. Происхождение и развитие жизни на Земле	- таблицы «Возникновение жизни на Земле», «Геохронологическая таблица», - тест «Развитие жизни на Земле» -задания для проведения практических занятий по темам

	«Происхождение и развитие жизни на Земле», - электронная презентация «Развитие жизни на Земле»
5. Экология. Экологические факторы.	- тест по теме «Экосистемы» - таблицы: «Цепи питания», «Экосистемы» - таблицы: «Биосфера», «Экологические факторы», «Экологические системы» - задания для проведения практических занятий по темам: «Формы живого в природе и их промышленные аналоги», «Клонирование» - тест по теме «Биосфера» - семинар «Загрязнение биосферы» - электронная презентация по теме «Охрана окружающей среды» - экскурсия «Организмы и окружающая среда»

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1. Мамонтов, С. Г., Общая биология : учебник / С. Г. Мамонтов, В. Б. Захаров. — Москва : КноРус, 2023. — 323 с. — ISBN 978-5-406-11258-8. — URL: https://book.ru/book/948581 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

2. Колесников, С.И.. Общая биология : Учебное пособие / С.И. Колесников — Москва : КноРус, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-406-11707-1. — URL: https://book.ru/book/949522 (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

1. Колесников, С.И. Общая биология : учебное пособие /— Москва : КноРус, 2020. — 287 с. — ISBN 978-5-406-07383-4.

2. Мустафин, А.Г. Биология : учебник / Мустафин А.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 423 с. — ISBN 978-5-406-08296-6. — URL: https://book.ru/book/942253. — Текст : электронный.

3. Колесников, С.И. Биология : учебник . — Москва : КноРус, 2020. — 257 с. — ISBN 978-5-406-00603-0. —

4. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б.. Общая биология : учебник /— Москва : КноРус, 2020. — 323 с. — ISBN 978-5-406-07702-3.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение		
	• *фронтальный опрос*	• *Тестирование* • *информативный диктант*
1. Клетка – единица живого		
Л.и.3, М.1.а.1, М.1.а.2, М.1.б.1, М.1.б.2, М.1.б.6, ПБ 1, ПБ 2, ПБ 3, ПБ 4, ПБ 5, ПБ 6 ОК 01, ОК 02, ОК 04., ПК 2.3	• *решение ситуационных задач* • *подготовка сообщений* • *демонстрация готового проекта.*	• *Тестирование* • *информативный диктант*
2 Основы генетики и селекции		
Л.д.3, М.1.а.4, М.1.а.5, М.1.а.6, М.1.б.12 ПБ 7 ПБ 8, ПБ 9, ПБ 10 ОК 03	• *защита выполненной работы* • *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач* • *демонстрация готового проекта.*	• *Тестирование* • *информативный диктант*
3. Эволюционное учение		
Л.и.1, М.1.а.4, М.1.б.2, ЛР 2	• *демонстрация, представление, защита выполненной работы* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*
4. Происхождение и развитие жизни на Земле		
Л.и.1, М.1.а.3, М.1.а.4, М.1.б.2,	• *отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях* • *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *тестирование*
5. Экология. Экологические факторы.		
Л.д.3, Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, Л.ж.3 Л.ж.5, Л.а.1	• *тестирование* • *защита выполненной работы*	• *информативный диктант*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 09 История
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____Е.В. Табарова
«_ _» ___ _____ __г

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
от «__» ___ _____ _г

Председатель ЦМК
_____/ Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик: Ахметзянова А.Р., преподаватель истории

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

название дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ФГОС СПО по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных результатов

а) гражданского воспитания:	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
Л.а.5	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.1	осознание духовных ценностей российского народа;
Л.в.2	сформированность нравственного сознания, этического поведения;
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
Л.г.4	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
е) трудового воспитания:	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
Л.е.3	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
М.1.а.6	развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.3	овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
М.1.б.8	давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.4	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
б) совместная деятельность:	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
М.2.б.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.б.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
М.3.а.5	делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
М.3.в.5	социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

• предметных:

П.1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение

	характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
П.2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;
П.3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
П.4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
П.5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;
П.6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;
П.7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
П..8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;
П.9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;
П.10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правой и финансовой грамотности в различных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональных компетенций:

ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; М.2.а.4. развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций **ЛР 7**Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. **ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	М.1.б.1. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны **ЛР 3** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально

		опасное поведение окружающих
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; Л.в.1 осознание духовных ценностей российского народа; Л.в.2 сформированность нравственного сознания, этического поведения; Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.3.а.5 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; М.3.в.2 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;	**ЛР 7**Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. **ЛР 11**Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; М.1.б.8 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;	**ЛР 7**Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

	М.3.в.5 социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Л.а.5готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	М.1.б.3.овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; М.2.б.3принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; М.2.б.2выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; М.3.а.3. самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; М.1.в.4использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; М.2.а.2владеть различными способами общения и взаимодействия; М.2.а.4развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	**ЛР 7**Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. **ЛР 11**Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	П.3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	П.5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века; П.6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; П.8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков,	

	диаграмм;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правой и финансовой грамотности в различных ситуациях. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	П.7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; П.9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	П.1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее – СССР) П.2 знание имен героев Первой мировой,	

	Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	68
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
История

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Количество часов
Введение. Пути и методы познания истории	**2**
Раздел 1. От Древней Руси к Российскому государству	**12**
1.1 Древняя Русь.	
1.2.Феодальная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.	
1.3. Образование единого Русского государства.	
1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного	
1.5 Смута в России.	
Раздел 2. Становление Российской империи	**16**
2.1. Россия: становление великой державы.	
2.2. Екатерина II и формирование российского абсолютизма.	
2.3. Кризис социально- политической системы России в первой половине XIXв	
2.4. Эпоха «великих преобразований» Александра II.	
2.5. Становление индустриального общества в России во второй половине XIXв	
Раздел 3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.	**52**
3.1.Россия: противоречия незавершённой модернизации.	
3.2. Первая российская революция.	
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов	
3.4 Россия в преддверии Первой мировой войны	
3.5. Первая мировая война	
3.6. Последствия войны: революции и распад империй.	
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	
3.9.Формирование основ социалистического общества.	
3.10. Гражданская война и интервенция.	
3.11. Советский Союз в 1920–1930	
3.12. Вторая мировая война.	
Раздел 4. Россия в период новейшего времени	**24**
4.1. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.	
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х –1980-х гг	

4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	
Консультация	**4**
Дифференцированный зачёт.	**2**
Всего	**112**

2.2 План изучения предмета история с учетом профессиональной направленности

История (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
История	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
3.9.Формирование основ социалистического общества.	**Тема 1.5** Патогенные микроорганизмы	2
3.10. Гражданская война и интервенция	**Тема 1.7** Микробиология важнейших пищевых продуктов	2
3.6. Последствия войны: революции и распад империй	**Тема 2.2** Санитарные требования к планировке, устройству помещения	2
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	**Тема 2.4** Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	**Тема 2.5**. Правовые основы санитарии	2
		10 часов
История	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
3.9.Формирование основ социалистического общества.	Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	2
3.10. Гражданская война и интервенция.	Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок.	2
3.11. Мир и Советский Союз в 1920–1930-е гг.	Тема 2.3 Карамельные изделия	4
3.12. Вторая мировая война.	Тема 2.4 Конфетные изделия	2
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.4.1. СССР в 1950-х —1980-х годов.	Тема 2.5 Восточные сладости.	2
		12 часов
История	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	**Тема 4** Организация рабочего места по производству конфетных масс	4
4.1. СССР в 1950-х —1980-х годов.	**Тема 5.** Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	4
4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	**Тема 2.** Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	4
		12 часов
Всего		34 часа

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ___История_____

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
1.1. Введение. Пути и методы познания истории.	Содержание учебного материала	**2**	Л.а. 1, 3 Л.и.3 М.1.в.1, 4 М.2.а.2, 4 П 1 ОК 02, ОК 06 ЛР3,7	
	Этапы развития исторического знания. Закономерности и случайности в жизни народов. Проблемы периодизации всемирной истории. Движущие силы исторического развития.			**2**
Раздел 1.	**От Древней Руси к Российскому государству**		Л.б.1 Л.г.1 Л.е.2 М.1.а.1, 3 М.1.б.2, 3 П 1-5 ОК 01,02,05 ОК 06,09 ЛР-1,2,3,7,11	
1.1 Древняя Русь	Содержание материала			
	Происхождение славян Теории возникновения Древнерусского государства.	**1**		**2**
	Расцвет Древнерусского государства.	**1**		
1.2.Феодальная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.	**Практические занятия:**			
	Распад Руси на удельные княжества Особенности хозяйствования и социальной структуры русских княжеств в эпоху политической раздробленности в XII-XIIIвв.	**1**		**2**
	Крестовые походы на Русь Последствия монгольских походов на Русь.	**1**		
1.3. Образование единого Русского государства.	**Практические занятия:**	**2**		
	Возвышение Москвы. Взаимоотношения Москвы, Литвы и Золотой Орды. Куликовская битва и ее значение.			**3**
1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного	Содержание материала	**2**		
	Особенности становления и развития Русского государства. Изменение государственного строя Судебник 1497 года. Внутренняя политика: реформы 50-х г. XVI в. Присоединение Казанского ханства. Освоение Сибири. Походы Ермака. Ливонская война			**2**
1.5 Смута в России.	**Практические занятия**			
	Основные этапы Смутного времени в России. Возрождение российской государственности.	**2**		**2**

		Воцарение династии Романовых. Россия во второй половине XVII в.	**2**		
Раздел 2	**Российская империя**			Л.г.4 Л.е.3 М.1.а.6, б.1 М.3.а.1,2 П 1-4, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09 ЛР 1,2,3,7 ЛР 11,19	
2.1. Россия: становление великой державы.	Содержание учебного материала				
		Экономика и политический строй России накануне правления Петра I.	**2**		
	Практические занятия:				
		Реформы Петра I. Внешняя политика Петра I. Северная война Итоги и цена преобразований Петра Великого.	**1**		**3**
		Эпоха дворцовых переворотов	**1**		
2.2. Екатерина II и формирование российского абсолютизма.	Содержание учебного материала				
		Внутренняя политика Екатерины II.	**2**		
	Практические занятия				
		Восстание Пугачева 1773-1775 гг. Внешняя политика Екатерины II **Точка рубежного контроля 1**	**2**		**2**
2.3. Кризис социально-политической системы России в первой половине XIX в.	Содержание учебного материала				
		Французская революция. Влияние Французской революции на Англию, Германию, Италию, Россию	**2**		
	Практические занятия:				
		Внутренняя политика Александра I Наполеоновские войны и Отечественная война 1812 года.	**1**		**2**
		Общественное движение в первой половине XIX века. Восстание декабристов Внутренняя политика Николая I Революции в Европе 1848-1849 гг. Крымская война.	**1**		
2.4. Эпоха «великих преобразований» Александра II.	Содержание учебного материала				
		Отмена крепостного права в России. Либеральные реформы Александра II. Внешняя политика. Общественные движения России во второй половине XIX в.	**2**		**2**
2.5. Становление индустриального общества в России во второй половине XIXв	**Практические занятия:**				
		Контрреформы Александра III. Общественные движения. Социально- экономическое развитие Российской империи в последней четверти XIX в. Россия в системе международных отношений во второй половине XIXв	**2**		**2**
Раздел 3		**Россия и мир в 1900- 1945 гг.**		Л.а.5	

3.1.Россия: противоречия незавершённой модернизации.	**Практические занятия:**			Л.в.5 М.2.б.1,3 М.3.в.3,5 П 6-8, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 1.4	
		Динамика промышленного развития. Сельское хозяйство: особенности и противоречия развития. Аграрная реформа П.А. Столыпина	**2**		**2**
		Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий Политическая жизнь России вначале XX в. Русско-японская война 1904 — 1905 годов	**2**		
3.2. Первая российская революция.	Содержание учебного материала				
		Причины революции. Этапы. Манифест 17 октября 1905 года.	**1**		**3**
		Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.	**1**		
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов	**Практические занятия:**				
		Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Тройственного союза и Антанты	**1**		**2**
		Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. «Новый империализм» Начало антиколониальной борьбы.	**1**		
		Точка рубежного контроля 3	**2**		
3.4 Мир накануне и в годы Первой мировой войны	**Практические занятия:**				
		Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910 — 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.	**2**		**2**
3.5. Первая мировая война	Содержание учебного материала				
		Особенности и участники войны. Военные действия на основных фронтах Первой мировой войны.	**1**		**3**
		Россия в Первой мировой войне 1914-1918 гг. Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.	**1**		
3.6. Последствия войны: революции и распад империй.	Содержание учебного материала				
		Позиционная война. Война и русское общество.	**2**		**3**
		Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	**2**		
	Практические занятия:				
		Версальско-Вашингтонская система. Лига наций. Международные отношения в 1920-е гг.	**2**		**2**

		Страны Запада в 1920-е гг. США. Великобритания. Франция. Германия	**2**		
	Точка рубежного контроля 3		**2**		
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	**Практические занятия:**				
		Российская империя накануне революции. Причины революции. Отречение Николая II от престола.	**2**		**3**
		Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия.	**2**		
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	**Практические занятия:**				
		События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным.	**1**		**2**
		Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Брестский мир.	**1**		
3.9.Формирование основ социалистического общества.	**Практические занятия:**				
		Создание РСФСР и его оформление в Конституции 1918 года. Установление однопартийного режима. Создание нового госаппарата	**2**		**3**
3.10. Гражданская война и интервенция.	Содержание учебного материала		**2**		
		Причины, этапы и основные события Гражданской войны.			**2**
	Практические занятия:				
		Основные политико-государственные силы: теория и практика Гражданской войны. Военная интервенция. «Военный коммунизм»	**2**		**3**
		Идеология и культура периода Гражданской войны и «военного коммунизма». Причины победы Красной Армии.	**2**		
3.11. Мир и Советский Союз в 1920–1930-е гг.	Содержание учебного материала				
		Новая экономическая политика. Культ личности И.В. Сталина.	**2**		**2**
		Образование СССР. Основные направления общественно- политического и государственного развития СССР в 20-30е годы**.** Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. «Культурная революция». Внешняя политика СССР в 20- 30е годы.	**2**		
	Практические занятия:				

		Индустриализация и коллективизация в СССР США: «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта. Нарастание агрессии в мире. Установление нацистской диктатуры в Германии.	**2**		**3**
3.12. Вторая мировая война.	Содержание учебного материала				
		Начало Второй мировой войны (1939—1941 гг.) Начало Великой Отечественной войны. Провал «блицкрига». СССР и антифашистская коалиция. Открытие Второго фронта в Европе.	**2**		**3**
	Практические занятия:				
		Идеология и культура в годы войны. Коренной перелом в Великой Отечественной войне.	**2**		**3**
		СССР и союзники по антигитлеровской коалиции. Освобождение Европы. Итоги войны.	**2**		
	Точка рубежного контроля 4		**2**		
Раздел 4	**Россия в период новейшего времени**			Л.а.2 Л.б.1 Л.в.1,2,3 М.2.б.2 М.3.а.5 М.3.в.2 П 9,10, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09 ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 1.4	
4.1. СССР в 1950-х — 1980-х годов.	Содержание учебного материала				
		СССР в послевоенные годы. Социально- экономическая политика 1950-1980-х годов.	**2**		**2**
		«Оттепель» в политике и культуре. Застой. Теневая экономика.	**2**		
		СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1960-х – начала 1980-х гг. Берлинская стена как символ биполярного мира в 1960–1980-е гг. «Разрядка».	**2**		
	Практические занятия:		**2**		
		Обострение «Холодной войны». Участие СССР в военных действиях в Афганистане. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике Национальная политика и подъем национальных движений. Распад СССР			**2**
	Точка рубежного контроля 5		**2**		
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	**Практические занятия:**				
		Создание ООН и ее деятельность.	**2**		**3**
		Создание НАТО и ОВД	**2**		
		Формирование двухполюсного (биполярного) мира.	**2**		
		Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы.	**2**		

4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	Содержание учебного материала				
		Российская экономика на пути к рынку Конституция России 1993 г Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е гг	**2**		**2**
		Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е гг Геополитическое положение и внешняя политика в 1990-е гг	**2**		
	Практическое занятие		**2**		
		Политическая жизнь России в начале XXI века Экономика России в начале XXI века Внешняя политика России в начале XXI века			**2**
Консультации			**4**		
Дифференцированный зачёт			**2**		
Всего:			**112**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. От Древней Руси к Российскому государству	- электронные презентации: -«Киевская Русь» -«Культура Киевской Руси» -«Основные черты западноевропейского феодализма. -«Политическая раздробленность на Руси» -«Борьба с иноземными захватчиками» -«Образование единого централизованного государства Россия» -«Россия в эпоху правления Ивана Грозного» -«Рождение нового капиталистического общества в Европе». -«Россия в XVII веке» - портреты исторических деятелей - раздаточный дидактический материал для работы над документами.
2. Становление Российской империи.	1. Электронные презентации: -«Эпоха преобразований Петра Великого» -«Эпоха дворцовых переворотов» -«Золотой век ЕкатериныII» -«Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX века» -«Россия в эпоху Александра I» -«Россия в эпоху правления Николая I» -«Эпоха великих преобразований Александра II» -«Россия в правление Александра III» 2. Документальные фильмы: -«Эпоха дворцовых переворотов»
3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.	Электронные презентации: -«Международные отношения на рубеже XIX – XX вв.» -«Россия на рубеже XIX- XXвв» -«Первая русская революция» -«1917 год» -«Гражданская война» -«Советская Россия в 1920ые годы». -«Индустриализация и коллективизация в СССР» -«Великая Отечественная война» 2. Документальные фильмы: -«Оборона Брестской крепости» 3. Портреты исторических деятелей
4. Россия в период новейшего времени	1. Электронные презентации: -«Международные отношения и кризисы в 1955-1985 гг» -«Страны Западной Европы в 1955-1985 гг.» -«Страны социалистического лагеря в 1955-1985 гг.» -«Китай в 1955-1985 гг.» -«Страны Азии в 1955-1985 гг.»

	-«Страны Африки в 1955-1985 гг.» -«Крушение социалистического лагеря.» -«СССР в 1953-1964гг» -«СССР в 1964-1985гг» -«Перестройка в СССР» «Культура СССР» 2. Документальные фильмы: -«Карибский кризис»

б) Технические средства обучения: проектор;
интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) основные источники:

1. Загладин Н.В.История. Всеобщая история. Конец 19-начала 21 века:учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень. -5-е изд. --М.: Русское слово-учебник ,2020. - 416с. - (Инновационная школа)

2. Загладин Н.В., Симония Н.А.История. Всеобщая история: с древнейших времен до конца 19 века.учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень. -5-е изд. --М.: Русское слово-учебник ,2021. - 416с. - (Инновационная школа)

б) дополнительная литература

1. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый и углублённый уровни) в 2 частях: учебник 10-11 класс / А.Н., Сахаров Н.В., Загладин Ю.А.Петров – Русское слово,2020

2. История (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / В.П. Семин, Ю.Н. Арзамаскин. — М. : КноРус, 2019. — 304 с

в) программное обеспечение дисциплины

1.Российское образование. Федеральный портал- http://www.edu.ru

2.Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»- http://festival.1september.ru

3.Галерея- 200 русских живописцев. В галерее собраны цифровые репродукции картин известных художников.- http://gallerix.ru

4. Учительский портал. Содержит обширную библиотеку, а также разделы: Справочники, учебники; Сетевые энциклопедии, справочники; Программы курсов; Госстандарты;- http://www.uchportal.ru/

5. www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

6. www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).

7. www.history. tom.ru (История России от князей до Президента).

8. www. statehistory.ru (История государства).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения**	
	текущий	**рубежный**
Введение. Пути и методы познания истории.		
Л.а. 1, 3 Л.и.3 М.1.в.1, 4 М.2.а.2, 4 П1, ОК 02, ОК 06 ЛР3,7	- Составление плана ответа по теме. - Фронтальная аналитическая беседа	Задания в тестовой форме
1. От Древней Руси к Российскому государству		
Л.б.1 Л.г.1 Л.е.2 М.1.а.1, 3 М.1.б.2, 3 П 1-5, ОК 01,02,05 ОК 06,09, ЛР-1,2,3,7,11	- Работа с легендой карты. - Соотнесение дат, событий, исторических личностей. - Составление плана ответа по теме. - Диалог. - Сравнительно- обобщающая таблица. - Индивидуальный ответ у доски. - Кроссворды. - Составление хронологических таблиц. - Терминологический диктант. - Определение значений. - Ранжирование по значимости - Систематизация исторической информации - Анализ текстовых исторических источников	Тестовые контрольные работы, коллоквиум
Раздел 2. Становление Российской империи.		
Л.г.4 Л.е.3 М.1.а.6, б.1 М.3.а.1,2 П 1-4, ОК 01,02,04,05, ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7, ЛР 11,19	- Задания на проверку понимания прочитанного: - тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. -синхронистическая таблица. - историческая карта. - простой, или информативный, план параграфа. - кроссворды, чайнворды, ребусы. - задания на образную реконструкцию исторических фактов - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом
Раздел 3. Россия и мир в 1900 – 1945 годах		
Л.а.5 Л.в.5 М.2.б.1,3 М.3.в.3,5 П 6-8,	- Защита рефератов. - Диалог. - Фронтальная аналитическая беседа. - Задания на проверку понимания прочитанного:	Тестовые контрольные работы с свободным ответом

ОК 01,02,04,05, ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 1.4	- тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. -синхронистическая таблица. - историческая карта. - простой, или информативный, план параграфа. - задания на образную реконструкцию исторических фактов - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	
Раздел 4. Россия в период новейшего времени		
Л.а.2 Л.б.1 Л.в.1,2,3 М.2.б.2 М.3.а.5 М.3.в.2 П 9,10, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 1.4	- Работа с текстом с пропущенными датами. - Хронологический диктант. - Устный фронтальный опрос. - Терминологических диктант. - Дискуссия. - Защита рефератов. - Составление плана ответа по теме. -Анализ документов. - Соотнесение дат, событий, исторических личностей. - Фронтальная аналитическая беседа. - Работа с картой и наглядными пособиями. - Устный ответ на вопрос. - Диалог. - Распределение терминов по значению, по темам. - Составление рассказа с использованием терминов	Тестовые контрольные работы с свободным ответом

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОУП.10 Обществознание
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___ »_____ 20_ _ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
от «_ _»_____ 20_ _ г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики: - Ганиева Л.М, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 28
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 30

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обществознание

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

а) гражданского воспитания:	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
Л.а.2	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
Л.а.5	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
е) трудового воспитания:	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
и) ценности научного познания:	
Л.и.1	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.4	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
М.1.б.11	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
в) работа с информацией:	
М.1.в.3	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
М.1.в.4	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.3	аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
б) совместная деятельность:	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
М.2.б.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.б.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.3	давать оценку новым ситуациям;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
М.3.а.7	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
г) принятие себя и других людей:	
М.3.г.1	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
М.3.г.2	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
М.3.г.3	признавать свое право и право других людей на ошибки;

М.3.г.4	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметных результатов

П.1	сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;
П.2	умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;
П.3	владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;
П.4	владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;
П.5	связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

П.6	владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;
П.7	владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;
П.8	использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;
П.9	владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
П.10	готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;
П.11	сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
П.12	владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

Общих компетенций:

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Профессиональных компетенций:

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР. 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР.8 . Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества	**М.3.а.1** самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	**ЛР.2** проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций; **ЛР.12** принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Л.а.2 осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка	**М.1.в.3** оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	**ЛР 3.** соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий

		социально опасное поведение окружающих
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей	**М.3.г.4** развивать способность понимать мир с позиции другого человека	**ЛР.8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	**М.2.а.3** аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации **М.3.а.3** давать оценку новым ситуациям	**ЛР. 7** осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Л.а.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях	**М.1.б.1** владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; **М.2.а.2** владеть различными способами общения и взаимодействия; **М.2.б.1** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; **М.2.б.2** выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; **М.2.б.3** принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	**ЛР. 1** осознающий себя гражданином и защитником великой страны
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,	**М.3.в.2** саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность	**ЛР.1** осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому **М.3.г.1** принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства **М.3.г.2** принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности **М.3.г.3** признавать свое право и право других людей на ошибки	**ЛР.6** проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
Л.б.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	**М.1.б.4** формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами **М.1.б.11** уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	**ЛР.4** проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	**М.1.в.4** использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	**ЛР.3** соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	**М.1.а.3** определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения **М.3.а.6** оценивать приобретенный опыт	**ЛР.2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и

		территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	**М.1.б.12** уметь интегрировать знания из разных предметных областей **М.3.а.7** способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	**ЛР.2** проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 02. использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	П.5 связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; П.6 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты,	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	выводы, оценочные суждения, мнения; П.11 сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях	
ОК 03. планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	П.10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05. осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	П.3 владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; П.4 владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; П.7 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной	ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; П.9 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	
ОК 06. проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	П.1 сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; П.2 умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; П.8 использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач	
ОК 07. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	П.1 сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти,	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; П.10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; П.12 владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)		*76*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		*72*
в том числе:		
практические занятия		*46*
Консультации		*4*
Промежуточная аттестация в форме	**Дифференцированного зачета**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обществознание

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Введение	**2**
Раздел 1. Человек в обществе	**6**
Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества	
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	
Раздел 2. Духовная культура	**8**
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества	
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире	
Тема 2.3 Религия	
Тема 2.4 Искусство	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества	**16**
Тема 3.1 Экономика - основа жизнедеятельности общества	
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	
Тема 3.4 Предприятие в экономике	
Тема 3.5 Экономика и государство	
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	
Раздел 4. Социальная сфера	**8**
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе	
Тема 4.2 Семья в современном мире	
Тема 4.3 Этнические общности и нации	
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	
Раздел 5. Политическая сфера	**8**
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система	
Тема 5.2 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	**22**
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	
Консультации	**4**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего	**74**

2.2 План изучения предмета «Обществознание» с учетом профессиональной направленности

Обществознание	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Обществознание	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Тема 2.2 Санитарные требования к планировке, устройству помещения	2
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Тема 2.1 Личная гигиена работников	2
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	1
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	1
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Тема 2.5 Правовые основы санитарии	2
		8
Обществознание	**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**	
Тема 2.3. Религия	Тема 2.5 Восточные сладости	2
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Тема 1.1 Особенности оценки качества сырья и продуктов	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Тема 2.4 Конфетные изделия	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Тема 2.3 Карамельные изделия	2
		8
Обществознание	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	2
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	2
		8
		24 часа

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Введение			**2**	Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	
Раздел 1.	Человек в обществе			Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Практические занятия:**		2		1
	1	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Перспективы развития специалиста аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья. Роль науки в решении глобальных проблем.			
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Содержание учебного материала		1		2
	1	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека.			
	Практические занятия:		1		
	1	Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Практические занятия:**		2		2
	1	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках			
Раздел 2.	**Духовная культура**			Л.а.3., М.3.г.4., ЛР.8, Л.а.4., М.2.а.3., М.3.а.3., ЛР.7, Л.и.1., М.1.а.3., М.3.а.6., ЛР.2., Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала		2		1
	1	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья.			
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала		2		2
	1	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.			
Тема 2.3. Религия	**Практические занятия:**				1
	1	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 2.4. Искусство	**Практические занятия:**				
	1	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2		2
Раздел 3.	**Экономическая жизнь общества**			Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	**Содержание учебного материала**				
	1	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	1		1
	Практические занятия:				
	1	Особенности разделения труда и специализации в сфере промышленной экологии и биотехнологии	3		2
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Содержание учебного материала**				
	1	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	2		2
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**Практические занятия:**				
	1	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Спрос на труд и его факторы в сфере промышленной экологии и биотехнологии. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки аппаратчика-оператора производства продуктов питания из	2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		растительного сырья.			
	Точка рубежного контроля		2		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	**Практические занятия:**		2		2
	1	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.			
Тема 3.5 Экономика и государство	**Содержание учебного материала**		2		1
	1	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации			
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**Содержание учебного материала**		2		1
	1	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере промышленной экологии и биотехнологии. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.			
Раздел 4.	**Социальная сфера**			Л.а.5., М.1.б.1., М.2.а.2., М.2.б.2., М.2.б.3., ЛР.1., Л.б.1., М.3.в.2.,	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в	**Содержание учебного материала**		2		2
	1	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
обществе		Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		М.3.г.1., М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.б.2., М.1.б.4., М.1.б.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	
Тема 4.2. Семья в современном мире	**Содержание учебного материала**		2		3
	1	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям			
Тема 4.3. Этнические общности и нации	**Практические занятия:**		2		2
	1	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации			
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Практические занятия:**		2		2
	1	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации			
Раздел 5.	**Политическая сфера**			Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**Содержание учебного материала**		1		3
	1	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства			
	Содержание учебного материала				
	1	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	3		3
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**Практические занятия:**				
	1	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2		2
	2	**Точка рубежного контроля**	2		3
Раздел. 6	**Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации**			Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.04., ОК.5., П.3., П.4., П.9.,	
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	**Содержание учебного материала**		1		2
	1	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.		ОК.6., П.1., П.2., П.8 ПК 3.3	
	Практические занятия:		3		
	1	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		2		2
	1	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени			
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Содержание учебного материала**		2		2
	1	Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.			
	Практические занятия:		2		3
	1	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере промышленной экологии и биотехнологии			
Тема 6.4 Правовое	**Практические занятия:**		2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство Основы процессуального права	1	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.			
	Точка рубежного контроля		2		3
Тема 6.5. Политическая система в Республике Татарстан	**Практические занятия:**			Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.6., П.1., П.2., П.8	
	1	Политическая система Республики Татарстан на современном этапе.	2		2
	2	Государственное управление в Республике Татарстан.	2		2
	3	Роль средств массовой информации в политической жизни Республики Татарстан.	2		3
	4	Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника в Республике Татарстан.	2		3
Консультации			**4**		
Дифференцированный зачет			**2**		
		Всего:	**74**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Человек в обществе	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
2. Духовная культура	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
3. Экономическая жизнь общества	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
4. Социальная сфера	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
5. Политическая сфера	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
7. Политическая система в Республике Татарстан	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела

Технические средства обучения:

- *телевизор;*
- *компьютер;*
- *проектор*
- *интерактивная доска.*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1. Алешина, А. В., Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. : учебник / А. В. Алешина, А. Л. Булгаков, М. А. Кузнецова. — Москва : КноРус, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-406-08543-1. — URL: https://book.ru/book/940447. — Текст : электронный.

2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. уч. СПО / А.Г.Важенин.- 11-е изд.,стер. - М.: Образовательно-издательский центр "Академия", 2023.- 528 с. ISBN 978-5-0054-1317-8

3. Шиповская, Л. П., Обществознание. : учебное пособие / Л. П. Шиповская. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10264-0. — URL: https://book.ru/book/944930. — Текст: электронный.

б) дополнительная литература

1. Бердников, И. П. Обществознание : учебное пособие для СПО / И. П. Бердников. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0368-6, 978-5-4488-0182-2. — Текст : электронный // Электронный 21 ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/74502

2. Васильев, М. В. Обществознание : учебник для СПО / М. В. Васильев. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 375 с. — ISBN 978- 5-4488-0901-9, 978-5-4497-0739-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98514

3. Дробышева, Л. А. Экономика, маркетинг, менеджмент : учебное пособие / Л. А. Дробышева. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 152 c. — ISBN 978-5-394- 02732-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/85241

4. Основы экономики: учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 c. — ISBN 978-5-4488- 0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL:

в) программное обеспечение предмета

1. www. eor. it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www. Ucheba. com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www. uroki. ru)
3. www. metodiki. ru (Методики).
4. www. posobie. ru (Пособия).
5. www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
6. www. gramota. ru (Справочная служба).
7. www. gramma. ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).
8. www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение		
Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	• *фронтальный опрос*	• *тестирование* • *информативный диктант*
Раздел 1. Человек в обществе		
Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	• *решение ситуационных задач* • *подготовка сообщений*	• *тестирование* • *информативный диктант* • *задания с документами*
Раздел 2. Духовная культура		
Л.а.3., М.3.г.4., ЛР.8, Л.а.4., М.2.а.3., М.3.а.3., ЛР.7, Л.и.1., М.1.а.3., М.3.а.6., ЛР.2., Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11	• *защита выполненной работы* • *демонстрация и защита выполненной работы* • *информативный диктант* • *решение ситуационных задач*	• *тестирование* • *информативный диктант* • *задания с документами*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	• *демонстрация, представление, защита выполненной работы* • *подготовка сообщений* • *решение задач*	• *тестирование* • *информативный диктант* • *задания с документами*
Раздел 4. Социальная сфера		
Л.а.5., М.1.б.1., М.2.а.2., М.2.б.2., М.2.б.3., ЛР.1., Л.б.1., М.3.в.2., М.3.г.1., М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.б.2., М.1.б.4., М.1.б.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	• *отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях* • *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *тестирование* • *информативный диктант* • *задания с документами*
Раздел 5. Политическая сфера		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	• *тестирование* • *защита выполненной работы*	• *информативный диктант* • *задания с документами*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.4., ОК.5., П.3., П.4., П.9., ОК.6., П.1., П.2., П.8, ПК 3.3.	• *отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях* • *тестирование* • *подготовка сообщений*	• *информативный диктант* • *задания с документами*
Раздел 7. Политическая система в Республике Татарстан		
Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.6., П.1., П.2., П.8	• *подготовка сообщений* • *демонстрация готового проекта.*	• *информативный диктант* • *задания с документами*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.11 География
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова

«___»_____ 20__г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

- Куликова М.А. преподаватель географии, высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 25
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 27

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

География

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

а) гражданского воспитания:	
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.2	способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
ж) экологического воспитания:	
Л.ж.1	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
Л.ж.2	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
Л.ж.3	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
Л.ж.4	умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.4	выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.4	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

Предметных результатов

П.1	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
П.2	освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
П.3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
П.4	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П.5	сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;
П.6	сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные

	решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
П.7	владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П.8	сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П.9	сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
П.10	сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

Общих компетенций:

ОК.01	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

	использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.07	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Профессиональных компетенций:

ВД Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (обязательно)

ПК 2.1	регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Личностных результатов:

ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;		
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	**М.3.а.4** расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	
Л.г.2 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	**М.1.в.1** владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	

Л.ж.1сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; **Л.ж.2** планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; **Л.ж.3** активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	**М.1.б.12** уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	**ЛР.10** Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	**М.1.а.4** выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	**ЛР.10** Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
	П.1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;	
ОК.02 использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности;	**П.2** освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**П.3** сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для	**ПК 2.1** регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов рафинированного сахара на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;	
ОК.01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**П.4** владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
	П.5 сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;	
ОК.04 эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**П.6** сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;	
	П.7 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
	П.8 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
	П.9 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;	
ОК.07 содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**П.10** сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)		***36***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		***34***
в том числе:		
практические занятия		***24***
Консультации		***2***
Промежуточная аттестация в форме	**дифференцированного зачета**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

____География____

2.1.Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Общая характеристика мира	***19***
1.1. Многообразие стран современного мира	
1.2. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Государственный строй стран мира	
1.3. Взаимодействие общества и природы	
1.4. Мировые природные ресурсы	
1.5. Загрязнение и охрана окружающей среды	
1.6. Географическое ресурсоведение и геоэкология	
1.7. Численность и воспроизводство населения	
1.8. Структура населения мира.	
1.9. Размещение и миграции населения	
1.10. Городское и сельское население	
1.11. Научно-техническая революция	
1.12. Мировое хозяйство. Отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства	
1.13. Факторы размещения мирового хозяйства	
1.14. География промышленности	
1.15. География сельского хозяйства и рыболовства	
1.16. География транспорта. Всемирные экономические отношения	
Раздел 2. Региональная характеристика стран мира	***12***
2.1. Характеристика Зарубежной Европы	
2.2. Географический рисунок расселения и хозяйства Зарубежной Европы. Субрегионы и страны Зарубежной Европы	
2.3. Общая характеристика Зарубежной Азии	
2.4. Китай. Япония. Индия	
2.5. Австралия	
2.6. Общая характеристика Африки. Субрегионы Северной и Тропической Африки.ЮАР	
2.7. Общая характеристика США. Макрорегионы США	
2.8 Общая характеристика Канады	
2.9. Общая характеристика Латинской Америки. Бразилия	

2.10. Место России в мировой политике, в мировом природно-ресурсном и людском потенциале	
2.11. Место России в мировом хозяйстве	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества	***1***
3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.	
Консультация	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
ВСЕГО	***36***

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Результаты освоения	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1.	**Общая характеристика мира**		Л.а.4 Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.б.4 П1-П3	
1.1. Многообразие стран современного мира	Содержание учебного материала			
	Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран. Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран. Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран.	**1**		**1**
	Практические занятия: Обозначение на контурной карте первых семи стран по численности населения и размерам территории, стран «Большой семерки».	**1**		**1**
1.2. Влияние международных отношений на политическую карту мира.Государственный строй стран мира	Содержание учебного материала			**3**
	Практическое занятие: Период «холодной войны», период разрядки. Локальные и региональные конфликты. Международные отношения сегодня. Составление схемы «Влияние региональных конфликтов на политическую карту в XX веке»	**1**		
1.3.Взаимодействие общества и природы	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. Географическая и окружающая среды. Основные проблемы взаимодействия общества и природы. Проанализировать диаграмму «Природные и антропогенные ландшафты»	**1**		
1.4. Мировые	Содержание учебного материала			**1**

природные ресурсы	Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования.	**1**		
1.5. Загрязнение и охрана окружающей среды	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Антропогенное загрязнение окружающей среды. Пути сохранения качества окружающей среды. Экологические проблемы больших городов	**1**		
1.6.Географическое ресурсоведение и геоэкология	Содержание учебного материала			**1**
	Практические занятия Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов	**1**		**2**
1.7. Численность и воспроизводство населения	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран. Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Демографическая политика.	**1**		
1.8. Структура населения мира	Содержание учебного материала			**2**
	Практические занятия: Заполнить таблицу «Структура населения». Проблемный вопрос: изменения этнолингвистического состава населения в XIX-XX вв.»	**1**		**3**
1.9. Размещение и миграции населения	Содержание учебного материала			**2**
	Расселение населения. Плотность населения. Виды миграций.	**1**		
	Практические занятия: Определение демографической ситуации и особенностей демографической политики в разных странах и регионах мира.	**1**		**3**
1.10. Городское и сельское население	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Специфика городских и сельских поселений.	**1**		**3**

	Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира.			
1.11. Научно-техническая революция	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Характерные черты НТР. Рост наукоемкости. Информационная культура.	**1**		
1.12. Мировое хозяйство. Отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы размещения. Международное географическое разделение труда	**1**		
1.13. Факторы размещения мирового хозяйства	Содержание учебного материала			
	Международная специализация и кооперирование – интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы. Внешние экономические связи – научно-технические, производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы.	**1**		**1**
1.14. География промышленности	Содержание учебного материала			**2**
	Практические занятия: На контурной карте указать регионы с преобладанием нефтяной, газовой и угольной промышленности.	**1**		**1**
1.15. География сельского хозяйства и рыболовства	Содержание учебного материала			**2**
	Понятие о «зеленой революции» Растениеводство. Животноводство. Сельское хозяйство и окружающая среда. Рыболовство.			
	Практические занятия: Заполнить таблицу «География мирового сельского хозяйства»	**1**		**2**
1.16. География	Содержание учебного материала			**2**

транспорта. Всемирные экономические отношения	Географические различия в мировой транспортной системе. Виды транспорта: сухопутный, водный, воздушный. Транспорт и окружающая среда. Мировая торговля. Международный туризм.	**1**		
	Точка рубежного контроля	**1**		**2**
Раздел 2	**Региональная характеристика мира.**		Л.б.1; Л.г.2 М.1.а.2; М.3.а.4; М.1.б.12; М.1.в.1; П4,П6, П7, П9, ОК01-ОК-03, ПК 2.1	
2.1. Характеристика Зарубежной Европы	Содержание учебного материала			**2**
	Типы стран. Экономически развитые и развивающиеся страны (главные; высокоразвитые страны Западной Европы) Территория, границы. Природные условия и ресурсы. Население: воспроизводство, миграции, национальный состав, урбанизация. Сельское хозяйство. Промышленность. Транспорт. Наука и финансы. Отдых и туризм.	**1**		
2.2. Географический рисунок расселения и хозяйства Зарубежной Европы Субрегионы и страны Зарубежной Европы	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Высокоразвитые районы Европы. Старопромышленные районы: Рур. Отсталые аграрные районы: юг Италии. Района нового освоения: Северное море.	**1**		
	Заполнить таблицу «Экономическое неравенство субрегионов Зарубежной Европы»			
2.3. Общая характеристика Зарубежной Азии	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Территория, границы. Природные условия и ресурсы. Население: воспроизводство, миграции, национальный состав, урбанизация. Сельское хозяйство. Промышленность. Транспорт. Наука и финансы. Отдых и туризм. Пять центров экономической мощи.	**1**		**2**

2.4. Китай. Япония. Индия	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Территория, границы, население Китая. Китайское «экономическое чудо». Территория, границы, население Японии. Территориальная структура хозяйства: страна с двумя «лицами» Территория, границы, население Индии. Промышленность и сельское хозяйство: страна контрастов.	**1**		
2.5. Австралия	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Территория, государственный строй, население. Хозяйство Австралии.	**1**		
2.6. Общая характеристика Африки Субрегионы Северной и Тропической Африки.ЮАР	Содержание учебного материала			
	Практические занятия Нанести на контурную карту границы и столицы стран Африки. Заполнить таблицу «Ресурсообеспеченность Африки».	**1**		**1**
	Практические занятия: Северная и Тропическая Африка. Южно-Африканская Республика. В тетради дать сравнительную характеристику стран Северной, Тропической Африки и ЮАР.			
	Точка рубежного контроля «Региональная характеристика мира: Европа, Африка, Азия».	**1**		**3**
2.7. Общая характеристика США. Макрорегионы США	Содержание учебного материала			**2**
	Практические занятия Нанести на контурную карту макрорегионы США, основные промышленные центры.	**1**		**2**
2.8 Общая характеристика Канады	Содержание учебного материала			**3**
	Общие сведения. Хозяйство. Типологические черты населения и хозяйства Канады и США»	**1**		
2.9. Общая характеристика Латинской Америки.	Содержание учебного материала			**3**
	Практические занятия: Территория, границы.	**1**		

Бразилия	Природные условия и ресурсы. Население: воспроизводство, миграции, национальный состав, урбанизация. Сельское хозяйство. Промышленность. Транспорт.			
	Общая характеристика Бразилии. Хозяйство. На контурной карте указать основные сельскохозяйственные районы Бразилии, основную полосу размещения населения.			
2.10. Место России в мировой политике, в мировом природно-ресурсном и людском потенциале	Содержание учебного материала			**2**
	Россия на политической карте мира. География отраслей международной специализации России.	**1**		
2.11. Место России в мировом хозяйстве	Содержание учебного материала			
	Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.	**1**		**2**
Раздел 3	**Глобальные проблемы человечества**		М.1.а.4; М.2.а.2; М.3.а.4; П5, П8, П10 ОК04, ОК07 ЛР10	
3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.	Содержание учебного материала			**2**
	Понятие о глобальных проблемах. Проблемы разоружения и сохранения мира на Земле. Терроризм. Экологические проблемы. Энергетическая проблема. Демографическая проблема.	**1**		
Консультации		**2**		
Дифференцированный зачет		**2**		
Всего:		**36**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Темы (Разделы) программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Общая характеристика мира	-Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - таблица «ВВП стран мира» - карта «Горячие точки планеты» - схема «Поло-возрастная пирамида» - таблица «Мировые природные ресурсы» - Схема «Главные центры мирового хозяйства»
2. Региональная характеристика мира	-Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - видеофильмы по странам и регионам - карты, схемы хозяйства регионов - карты, схемы «Население регионов»
3. Глобальные проблемы человечества	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - видеофильмы «Проблемы человечества и пути их решения»

Технические средства обучения:

- *компьютер;*
- *проектор;*
- *интерактивная доска*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Максаковский В.П. География. 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В.П.Максаковский.-32-е изд.,стер.- Москва: Просвещение. 2022.- 415 с. ISBN 978-5-09-087490-8

б) дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

2. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

в) программное обеспечение дисциплины:

- Мультимедиа электронное издание «Экономическая и социальная география мира».
- Компьютерная программа «Google Планета Земля»
- www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).
- www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

- www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
- www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
- www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).
- http://www.geoport.ru/
- http://geo-tur.narod.ru/
- http://www.mirkart.ru/
- http://geo.historic.ru/
- http://www.flags.ru/
- http://www.wgeo.ru/
- http://europa.km.ru/
- http://www.myplanet-earth.com/
- http://www.national-geographic.ru/

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	Текущий	**Рубежный**
1. Общая характеристика мира		
Л.а.4 Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.б.4 П1-П3	- устные сообщения в рамках самостоятельной работы - тестирование - устный опрос - домашняя самостоятельная работа - практические работы	Контрольная работа, задания в тестовой форме
2. Региональная характеристика мира		
Л.б.1; Л.г.2 М.1.а.2; М.3.а.4; М.1.б.12; М.1.в.1; П4,П6, П7, П9, ОК01-ОК-03, ПК 2.1	- практические работы - дидактические карточки - устный опрос -домашняя самостоятельная работа - работа с контурной картой	Контрольная работа, задания в тестовой форме
3. Глобальные проблемы человечества		
М.1.а.4; М.2.а.2; М.3.а.4; П5, П8, П10 ОК04, ОК07 ЛР10	аудиторная самостоятельная работа по анализу размещения и запасов полезных ископаемых - заполнение таблицы сравнительной характеристики; - конспектирование; - устные сообщения	презентация

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.12 Физическая культура
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Табарова Е.В.
«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20___г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

– - Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, высшая квалификационная категория
– - Коба В.Д., преподаватель физической культуры,
– - Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физическая культура

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) патриотического воспитания:	
Л.б.3	идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
д) физического воспитания:	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
Л.д.2	потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
Л.д.3	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
е) трудового воспитания:	
Л.е.1	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

Метапредметных результатов

8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
б) совместная деятельность:	
М.2.а.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
8.3.Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;

М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов

П1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

П2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

П4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

П6 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

Личностных результатов воспитания:

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.д.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	**М.3.а.6** оценивать приобретенный опыт;	
	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	
Л.б.3 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	**М.1.а.3** определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	**ЛР9**. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	**М.1.б.2** способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
Л.д.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	**М.1.б.7** анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	

Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	**М.2.а.2** владеть различными способами общения и взаимодействия;	
Л.е.1 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	**М.2.а.1** понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование ОК согласно ФГОС СПО**	**Наименование ОК согласно ФГОС СПО**
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО).	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	П 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.	

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	П 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	П 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	П 6. положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты,	

развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	выносливости, гибкости и ловкости).	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***74***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**74**
в том числе:	
практические занятия	**72**
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме -	***зачет, дифференцированный зачет***

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физическая культура

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1.Введение.	**2**
Раздел 2.Легкая атлетика	**16**
Раздел 3.Гимнастика	**8**
Раздел 4. Плавание	**8**
Зачет	**2**
Раздел 5.Лыжная подготовка	**8**
Раздел 6.Спортивные игры	**20**
Раздел 7. Виды спорта по выбору	**8**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**74**

2.2 План изучения предмета «Физическая культура» с учетом профессиональной направленности

Физическая культура (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол–во часов
Физическая культура	**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	
Акробатические упражнения	**Тема 2.1** Личная гигиена работников	2
	Тема 1.6 Гельминтозы и их профилактика	2
Плавание	**Тема 2.2** Санитарные требования к планировке, устройству помещения	2
	Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	2
Техника лыжной подготовки	**Тема 2.3** Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	2
Передвижение по площадке	**Тема 2.4** Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	2
Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча	**Тема 1.5** Патогенные микроорганизмы	4
Бег по дистанции, финиширование	**Тема 1.4** Распространение микроорганизмов в природе	2
	Тема 2.5. Правовые основы санитарии	
		18
Физическая культура	**ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**	
Акробатические упражнения	**Тема 1** Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	2
Техника лыжной подготовки	**Тема 2.** Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	4
Передвижение по площадке	**Тема 3.** Машины и агрегаты для механической обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта	4
Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча	**Тема 4.** Организация рабочего места по производству конфетных масс	4
Бег по дистанции, финиширование	**Тема 5.** Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	4
		16
		36 часов

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
Раздел 1.	***Вводно-коррективный курс***		**Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9**	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			
	Введение.			*1*
	Практические занятия: Инструктаж по ТБ, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	**2**		
Раздел 2.	**Легкая атлетика**		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Медленный бег 3 км по пересеченной местности . Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт .Стартовый разгон Ускорения до 50м х 6-8 раз. Заминка-500м	2		*2*
	Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Бег с низкого старта 100 метров. Развитие скоростных качеств Ускорение 5*30м ОФП	2		
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров ОФП			
	Обучение технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км. Высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов ОРУ. СБУ. Ускорения 4-6 раз по 200м. Заминка 500 м. ОФП	2		
	Совершенствование технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование технике высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). ОФП			
	Разминка 1 км. ОРУ. СБУ**.** Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). ОФП	2		

	Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Освоение техники прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; Общеразвивающие упражнения (ОРУ). ОФП			
	Совершенствование технике прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой)	2		
	Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте. ОФП			
	Комплексы упражнений для развития физических качеств, необходимых в легкоатлетических прыжках Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте, ОФП	2		
	Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.			
	Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.	2		
	Освоение техники метания гранаты.			
	Контрольные нормативы: Бег 100 метров Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). Прыжки в длину «согнув ноги»	2		
Раздел 3.	**Гимнастика**		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08	
Акробатические упражнения	Содержание учебного материала			*2*
	Практические занятия: Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП	2		
	Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове, мост из положения, лежа и стоя, ОФП			
	Акробатика: низкая перекладина, висы, выкруты, подъем переворотом; брусья разновысотные , брусья параллельные (юноши), ОФП			
	Акробатика: кувырки ,стойка на лопатках, на голове; поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз);	2		

	приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге); ОФП		П1-П6	
	Акробатика: стойка на лопатках на голове ,стойка на руках с помощью, около стены, подтягивание на перекладине; ОФП			
	Акробатика: кувырки вперед, назад, кувырок назад через стойку на руках, переворот в упор; подтягивание на низкой перекладине; сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; ОФП	2		
	Акробатика: длинный кувырок, стойка на голове. Лазание по канату			
	Контрольные нормативы: Пресс на гимнастическом мате 1 мин. , наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье, Сгибание и разгибание рук в упоре лежа(дев), подтягивание на высокой перекладине(юнош)	2		
Раздел 4.	**Плавание**		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
Плавание	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: ОРУ на суше. Инструктаж. освоение техники плавания «кроль на груди»: плавание с помощью одних ног; плавание с помощью одних рук; плавание с задержкой дыхания ,плавание с ускорением	2		**2**
	Освоение техники плавания «кроль на груди». Повороты.	2		
	Освоение техники плавания «кроль на спине»: плавание с помощью одних ног руки вытянуты вперед; плавание с помощью одних рук с резиновым кругом, зажатым между ног; плавание с доской.			
	Освоение техники плавания «кроль на спине». Повороты.	2		
	Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»			
	Освоение техники плавания «брасс»	2		
	Совершенствование техники плавания «брасс»			
	Контрольные нормативы: плавание 50 м (мин, с)	2		
Раздел 5.	**Лыжная подготовка**		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.	
Техника лыжной подготовки	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов. Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции.	*2*		*2*

	ОФП		а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
	Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции	*2*		
	Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции			
	Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции	*2*		
	Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции			
	Контрольные нормативы: Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	*2*		
Раздел 6.	**Спортивные игры**		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1. б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3. а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
Передвижение по площадке	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге. ОФП	2		*2*
	Остановки при беге: двумя шагами, прыжком ; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления.			
	Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах. ОФП	2		
	Ведение и броски мяча в кольцо после 2-го шага. ОФП			
	Правила соревнований; прием и передача мяча от груди; прием мяча над головой, сбоку, снизу. ОФП	2		
	Ведение мяча с изменением направлений; ведение, броски в кольцо; штрафные броски. Двухсторонняя игр. ОФП			
Приемы игры в баскетбол	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Приемы игры в баскетбол, ведение и передача мяча в парах, передача в парах с ударом в пол, без удара в пол, остановка прыжком и бросок в кольцо, Двухсторонняя игра ОФП	2		*2*
	Передача мяча в парах – бросок в кольцо – подбор, ведение мяча. Игра 5х5.			
	Контрольные нормативы: Броски. Двухсторонняя игра (5х5).	2		
Волейбол. Верхний и нижний	Содержание учебного материала			
	Практические занятие Волейбол: верхний и нижний приемы мяча	2		*2*

приемы мяча	Совершенствование приема и передача мяча, сверху 2-мя руками, ОФП	2		
	Совершенствование приема снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП			
	Прямая верхняя подача, нижняя прямая подача, прямая боковая подача; учебные 2-х сторонние игры 6х6., ОФП	2		
	Совершенствование приема и передачи снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП			
	Прием и передача мяча сверху и снизу, нападающий удар (специальные упражнения) ОФП	2		
	Контрольные занятия по теме «волейбол»: нападающий удар, прямая боковая подача, 2-х сторонние игры			
	Контрольные нормативы: верхний и нижний приемы мяча	2		
Раздел 7.	**Виды спорта по выбору**		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
Бег по дистанции, финишировани е	Содержание учебного материала			*2*
	Практические занятия: Медленный бег 3 км по пересеченной местности Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Совершенствование бега на средние дистанции ,бег по дистанции, финиширование, ОФП	2		
	Совершенствование техники бега на средние дистанции, высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов.			
	Совершенствование техники высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу, ОФП	2		
	Бег 100 метров на результат. Совершенствование прыжка в длину			
	Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	2		
	Контрольные нормативы: Бег 100 метров	2		
Дифференцированный зачет		**2**		
Всего:		**74**		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия *спортивного зала*; *спортивного стадиона;*

Оборудование спортивного зала и спортивного стадиона:

спортивное оборудование: баскетбольные щиты, футбольные ворота, параллельные брусья, перекладина, рукоход, гимнастические скамейки, спортивный инвентарь: лыжи, мячи (баскетбольные, футбольные, волейбольные), гимнастические маты, секундомер, свисток

Раздел из программы по предмету	Материально-техническое обеспечение
Легкая атлетика	*секундомер; рулетка; стойки для прыжка в высоту; прыжковая яма; стадион.*
Гимнастика	*гимнастические маты, скамейки; перекладина; параллельные брусья; тренажерный зал.*
Баскетбол	*игровой зал; баскетбольные мячи; свисток.*
Волейбол	*игровой зал; волейбольная сетка; мячи; свисток.*
Лыжный спорт	*лыжная база; лыжи.*
Плавание	*бассейн*

3.2. Информационное обеспечение обучения

А) Основные источники:

1. Бишаева, А.А.. Физическая культура : Учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков — Москва : КноРус, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: https://book.ru/book/949532— Текст : электронный.

2. Киреева, Е. А., Физическая культура. Практикум : учебное пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-8733-2. — URL: https://book.ru/book/942696— Текст : электронный.

3. Тиханова, Е.И.. Физическая культура. Практикум : Учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова — Москва : Русайнс, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: https://book.ru/book/949386— Текст : электронный.

Б) Дополнительные источники:

1. Теория и история физической культуры (СПО) + Приложение: дополнительные материалы : учебник / Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. — Москва : КноРус, 2020. — 448 с. — ISBN 978-5-406-06391-0.

2. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2020. — 181 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-05218-1.

3. Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2020. — 256 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06281-4 .

В) Интернет-источники:

www.wikepedia.com

www. minstm. gov. ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www. edu. ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www. olympic. ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www. goup32441. narod. ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Введение		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9		
Раздел 2. Легкая атлетика		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	**Контрольные нормативы:** Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.); прыжки в длину «согнув ноги»	Сдача контрольных нормативов
Раздел 3. Гимнастика		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	**Контрольные нормативы:** силовой тест юноши- подтягивание на высокой перекладине; девушки - сгибание и разгибание рук в упоре лежа ; силовой тест — поднимание туловища из положения лежа за 1 мин, наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье.	Сдача контрольных нормативов
Раздел 4. Плавание		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	**Контрольные нормативы:** плавание 50 м (мин, с)	Сдача контрольных нормативов
Раздел 5. Лыжная подготовка		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	**Контрольные нормативы:** Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	Сдача контрольных нормативов

Раздел 6. Спортивные игры		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	**Контрольные нормативы (баскетбол):** броски, двухсторонняя игра (5х5). **Контрольные нормативы (волейбол):** верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры	Сдача контрольных нормативов
Раздел 7. Виды спорта по выбору		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.);	Сдача контрольных нормативов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.13 Основы безопасности и защиты Родины
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продукции питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик–оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Табарова Е.В.
«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20___г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

Сафиулина Татьяна Анатольевна – преподаватель спецдисциплин, 1 квалификационная категория
Хурматуллаев Вячеслав Мамаджанович – педагог-организатор ОБЖ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 27
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 30

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы безопасности и защиты Родины

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продукции питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: предмет относиться к предметам общеобразовательной подготовки.

1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» (ОБЗР) обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты изучения ОБЗР включают:

А) гражданское воспитание:

Л.а.1 сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

Л.а.2 уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;

Л.а.3 сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

Л.а.5 готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения;

Л.а.6 готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

Б) патриотическое воспитание:

Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

Л.б.2 ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооруженных Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

Л.б.3 сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

В) духовно-нравственное воспитание:

Л.в.1 осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

Л.в.2 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска

возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;

Л.в.3 ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества;

Г) эстетическое воспитание:

Л.г.1 эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

Л.г.2 понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

Д) ценности научного познания:

Л.д.1 сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;

Л.д.2 понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

Л.д.3 способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

Е) физическое воспитание:

Л.е.1 осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

Л.е.2 знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

Л.е.3 потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

Л.е.4 осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

Ж) трудовое воспитание:

Л.ж.1 готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;

Л.ж.2 готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;

Л.ж.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;

Л.ж.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

И) экологическое воспитание:

Л.и.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;

Л.и.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;

Л.и.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

Л.и.4 расширение представлений о деятельности экологической направленности.

Метапредметные результаты

Овладение универсальными учебными познавательными действиями

А) Базовые логические действия:

М.1.а.1 самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;

М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;

М.1.а.3 определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;

М.1.а.3 моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь;

М.1.а.4 планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;

М.1.а.5 развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.

Б) Базовые исследовательские действия:

М.1.б.1 владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности;

М.1.б.2 осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ;

М.1.б.3 анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев;

М.1.б.4 раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;

М.1.б.5 критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;

М.1.б.6 характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;

М.1.б.7 использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.

В) Работа с информацией:

М.1.в.1 владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;

М.1.в.2 создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;

М.1.в.3 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М.1.в.4 владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;

М.1.в.5 использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.

Овладение универсальными коммуникативными действиями

А) Общение:

М.2.а.1 осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь;

М.2.а.2 распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения;

М.2.а.3 владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций;

М.2.а.4 аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Б) Совместная деятельность:

М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации;

М.2.б.2 ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);

М.2.б.3 оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;

М.2.б.4 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

А) Самоорганизация:

М.3.а.1 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

М.3.а.2 самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;

М.3.а.3 делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение;

М.3.а.4 оценивать приобретенный опыт;

М.3.а.5 расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.

Б) Самоконтроль

М.3.б.1 оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;

М.3.б.2 использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения;

Г) Принятие себя и других людей

М.3.г.1 принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;

М.3.г.2 принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

Предметные результаты

П1 знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;

П2 знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в

этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;

П3 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;

П4 сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;

П5 сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно- технического прогресса в условиях современного боя;

П6 сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

П7 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

П8 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

П9 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

П10 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

П11 знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;

П12 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

П13 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

П14 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

П15 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма;

понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

Общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять 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.

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе: практические занятия	46
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы безопасности жизнедеятельности

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	**4**
Тема 1.1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности **Тема 1.2.** Государственная и общественная безопасность **Тема 1.3.** Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций **Тема 1.4.** Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	
Раздел 2. Основы военной подготовки	**13**
Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка) **Тема 2.2** Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка) **Тема 2.3** Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка) **Тема 2.4** Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка) **Тема 2.5** Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи) **Тема 2.6** Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи) **Тема 2.7** Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография) **Тема 2.8** Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка) **Тема 2.9** Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита) **Тема 2.10** Первая помощь на поле боя (военно- медицинская подготовка. Тактическая медицина) **Тема 2.11** Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка	
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	**2**
Тема 3.1 Современные представления о культуре безопасности **Тема 3.2.** Влияние поведения на безопасность. Риск- ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	
Раздел 4. Безопасность в быту	**4**
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях **Тема 4.2** Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту **Тема 4.3** Безопасное поведение в местах общего пользования	
Раздел 5. Безопасность на транспорте	**4**

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 5.1 Безопасность дорожного движения **Тема 5.2** Порядок действий при дорожно- транспортных происшествиях **Тема 5.3** Безопасное поведение на разных видах транспорта	
Раздел 6. Безопасность в общественных местах	**5**
Тема 6.1 Безопасность в общественных местах. Опасности социально- психологического характера **Тема 6.2** Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера **Тема 6.3** Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	
Раздел 7. Безопасность в природной среде	**7**
Тема 7.1 Безопасность в природной среде **Тема 7.2** Выживание в автономных условиях **Тема 7.3** Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары **Тема 7.4** Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады **Тема 7.5** Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины **Тема 7.6** Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара **Тема 7.7** Экологическая грамотность и разумное природопользование	
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	**7**
Тема 8.1 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни **Тема 8.2** Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями **Тема 8.3** Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья **Тема 8.4** Психическое здоровье и психологическое благополучие **Тема 8.5** Первая помощь пострадавшему	
Раздел 9. Безопасность в социуме	**7**
Тема 9.1 Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе **Тема 9.2** Конфликты и способы их разрешения **Тема 9.3** Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия **Тема 9.4** Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве	**6**
Тема 10.1 Безопасность в цифровой среде **Тема 10.2** Опасности, связанные с использованием программного обеспечения **Тема 10.3** Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде **Тема 10 .4** Достоверность информации в цифровой среде	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 10.5 Защита прав в цифровом пространстве	
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму	**6**
Тема 11.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества **Тема 11.2** Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта **Тема 11.3** Противодействие экстремизму и терроризму	
Консультации	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
Всего	**70**

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/ разделам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства**		Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности	**Содержание учебного материала:**	1		
	1 Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов			**1**
Тема 1.2. Государственная и общественная безопасность	**Содержание учебного материала:**	1		
	1 Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности			**2**
Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала:**	1		
	1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан			**2**
Тема 1.4. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Содержание учебного материала:**	1		
	1 Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности			**1**

Раздел 2.	**Основы военной подготовки**		Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2 М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	**Практические занятия:**	1		**2**
	1 Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении			
Тема 2.2 Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	**Практические занятия:**	1		**1**
	1 Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы			
Тема 2.3 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	**Практические занятия:**	1		**2**
	1 Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания			
Тема 2.4 Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	**Содержание учебного материала:**	1		**1**
	1 Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия			
Тема 2.5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и	**Содержание учебного материала:**	1		**2**
	1 История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа			

связи)					
Тема 2.6 Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)	**Содержание учебного материала:**				
	1	История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	1		**1**
Тема 2.7 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)	**Содержание учебного материала:**				
	1	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	1		**1**
Тема 2.8 Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	**Содержание учебного материала:**				
	1	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка	1		**1**
Тема 2.9 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)	**Содержание учебного материала:**				
	1	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него	1		**1**
Тема 2.10 Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина)	**Практические занятия:**				
	1	Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях	1		**2**
	2	Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей	1		**2**

		«красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах			
Тема 2.11 Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно- учебные центры (тактическая подготовка	**Содержание учебного материала:**				
	1	Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры	1		**1**
		Точка рубежного контроля	1		
Раздел 3.		**Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе**		Л.а.3, Л.б.2 Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1, ПК 1.1	
Тема 3.1 Современные представления о культуре безопасности	**Содержание учебного материала:**		1		**1**
	1	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности			
Тема 3.2. Влияние поведения на безопасность.	**Содержание учебного материала:**		1		**1**
	1	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его			

Риск- ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства		безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства			
Раздел 4.	**Безопасность в быту**			Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2 М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	**Содержание учебного материала:**		1		**2**
	1	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях			
Тема 4.2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно- легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах			
Тема 4.3 Безопасное поведение в местах общего пользования	**Практические занятия::**		1		**2**
	1	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений			
	2	Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии.	1		**2**

		Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях			
Раздел 5.	**Безопасность на транспорте**			Л.а.5, Л.б.2	
Тема 5.1 Безопасность дорожного движения	**Практические занятия:**		1	Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	**2**
	1	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю			
	Точка рубежного контроля				
Тема 5.2 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)			
Тема 5.3 Безопасное поведение на разных видах транспорта	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения.			
	2	Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	1		**2**

Раздел 6	**Безопасность в общественных местах**		Л.а.6, Л.б.3 Л.в.2, Л.г.2 Л.е.1, Л.ж.1 М.1.а.1, М.1.б.4 М.1.в.5, М.3.а.1 М.3.г.1, М.3.г.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Тема 6.1 Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	**Практические занятия:**			
	1 Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально- психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек).	1		**2**
	2 Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу	1		
Тема 6.2 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	**Практические занятия:**	1		
	1 Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека			**2**
Тема 6.3 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	**Практические занятия:**			
	1 Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).	1		**2**
	2 Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	1		
	Точка рубежного контроля	1		
Раздел 7.	**Безопасность в природной среде**		Л.а.1, Л.б.1	1

Тема 7.1 Безопасность в природной среде	**Содержание учебного материала:**		1	Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	**3**
	1	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS)			
Тема 7.2 Выживание в автономных условиях	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении			
Тема 7.3 Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды			
Тема 7.4 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами			
Тема 7.5 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки,	**Практические занятия:**		1		**2**
	1	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения.			

половодья, цунами, сели, лавины		Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами			
Тема 7.6 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	**Практические занятия:**				
		Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами	1		**2**
Тема 7.7 Экологическая грамотность и разумное природопользование	**Практические занятия:**				
		Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	1		**2**
Раздел 8	**Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»**			Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2 М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Тема 8.1 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	**Практические занятия:**				
		Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально- экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие	1		**2**
Тема 8.2 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	**Практические занятия:**				
		Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	1		**2**

Тема 8.3 Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	**Практические занятия:**			
	Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы.	1		**2**
	Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	1		**2**
Тема 8.4 Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Практические занятия:**			
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья	1		**2**
Тема 8.5 Первая помощь пострадавшему	**Практические занятия:**			
	Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи.	1		**2**
	Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	1		**22**
Раздел 9	**Безопасность в социуме**		Л.а.3, Л.б.2	
Тема 9.1 Общение в	**Содержание учебного материала:**		Л.в.3, Л.г.1	

жизни человека. Межличностное общение, общение в группе		Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе.	1	Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4	**1**
		Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе	1		**1**
Тема 9.2 Конфликты и способы их разрешения	**Содержание учебного материала:**			ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
		Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте.	1		**1**
		Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия	1		**1**
Тема 9.3 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**Содержание учебного материала:**				
		Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия	1		**1**
Тема 9.4					

Психологические механизмы воздействия на большие группы людей		Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии	1		**1**
		Точка рубежного контроля	1		
Раздел 10	**Безопасность в информационном пространстве**			Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2 М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	
Тема 10.1 Безопасность в цифровой среде	**Практические занятия:**				
		Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде	1		**2**
Тема 10.2 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	**Практические занятия:**				
		Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	1		**2**
Тема 10.3 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	**Практические занятия:**				
		Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли.	1		**2**
		Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	1		**2**

Тема 10 .4 Достоверность информации в цифровой среде	**Практические занятия:**			
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений	1		**2**
Тема 10.5 Защита прав в цифровом пространстве	**Практические занятия:**			
	Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве	1		**2**
Раздел 11	**Основы противодействия экстремизму и терроризму**		Л.а.5, Л.б.2 Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Тема 11.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Содержание учебного материала:**			
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия.	1		**1**
	Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	1		**1**
Тема 11.2 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	**Содержание учебного материала:**			
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы.	1		**1**
	Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	1		**1**
Тема 11.3 Противодействие экстремизму и терроризму	**Содержание учебного материала:**			
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации.	1		**1**
	Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	1		**1**

Консультации	2		
Дифференцированный зачет	2		**1**
Всего	70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 2. Основы военной подготовки	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 4. Безопасность в быту	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература;
Раздел 5. Безопасность на транспорте	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 6. Безопасность в общественных местах	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 7. Безопасность в природной среде	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	- презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия; - комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки; -средства индивидуальной защиты
Раздел 9. Безопасность в социуме	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия

Технические средства обучения: *компьютер;*
проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник/Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко.- Москва: КНОРУС, 2022-248с.

2. Мирюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник /В.Ю. Мирюков-10-е изд., перераб. и доп. – Москва: КНОРУС, 2022-286с (Среднее профессиональное образование)

3. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование).

4. Шимановская Я.В. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебник/ Я.В.Шимановская, А.С.Сарычев, К.А.Шимановская. Москва: КНОРУС, 2022-478с. (Среднее профессиональное образование)

б) Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702

2. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491016

3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671

4. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491234

5. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. В. Тягунов, А. А. Волкова, В. Г. Шишкунов, Е. Е. Барышев ; под редакцией В. С. Цепелева. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 235 c. — ISBN 978-5-4488-0368-0, 978-5-7996-2790-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/87788.html

6. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 c. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574.html

7. Приешкина, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Обеспечение здорового образа жизни и основы медицинских знаний : учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 92 c. — ISBN 978-5-4488-0740-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92324.html

8. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения : учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — Саратов : Профобразование, 2020. — 76 c. — ISBN 978-5-4488-0743-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92323.html

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».
2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
3. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 "Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации" (в действующей редакции)
4. http://window.edu.ru/ - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
5. http://school-collection.edu.ru/ - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
6. http://fcior.edu.ru/ - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;
7. http://lib.mtuci.ru/libdocs/ - Электронный Каталог библиотеки МТУСИ;
8. https://www.rsl.ru/ - Российская государственная библиотека (РГБ);
9. http://nlr.ru/ - Российская национальная библиотека (РНБ);
10. http://www.gpntb.ru/ - Государственная публичная научно-техническая библиотека (ГПНТБ);
11. https://book.ru Электронно-библиотечной системе BOOK.ru
12. https://www.iprbookshop.ru/ - электронная библиотечная система IPRBooks;
13. https://profspo.ru/ - комплексный электронный образовательный ресурс PROFОБРАЗОВАНИЕ;
14. https://catalog.prosv.ru/category/14 и https://media.prosv.ru/ - Свободный доступ к методической литературе и информационным материалам для подготовки к дистанционным урокам;
15. https://urait.ru/ - Образовательная платформа «Юрайт».
16. http://www.mchs.gov.ru. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – 3.1
17. http://uisrussia.msu.ru Университетская информационная система «РОССИЯ» 4.
18. http://нэб.рф/ Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»
19. http://bzhde.ru Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		
Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Письменный контроль;	**Задания в тестовой форме**
Раздел 2. Основы военной подготовки		
Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2 М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	**Тест с заданиями**
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		
Л.а.3, Л.б.2 Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1, ПК 1.1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; • Практическая работа.	**Тест с заданиями**
Раздел 4. Безопасность в быту		
Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2 М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	**Контрольная работа**
Раздел 5. Безопасность на транспорте		
Л.а.5, Л.б.2 Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Письменный контроль;	**Задания в тестовой форме**

ЛР1		
Раздел 6. Безопасность в общественных местах		
Л.а.6, Л.б.3 Л.в.2, Л.г.2 Л.е.1, Л.ж.1 М.1.а.1, М.1.б.4 М.1.в.5, М.3.а.1 М.3.г.1, М.3.г.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	**Тест с заданиями**
Раздел 7. Безопасность в природной среде		
Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; • Практическая работа.	**Тест с заданиями**
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		
Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2 М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; • Практическая работа.	**Тест с заданиями**
Раздел 9. Безопасность в социуме		
Л.а.3, Л.б.2 Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	**Контрольная работа**
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве		
Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2 М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	**Тест с заданиями**
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму		

Л.а.5, Л.б.2 Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Письменный контроль;	**Задания в тестовой форме**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООПВ.01 Родной язык

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А.Давлетбаева

Разработана на основе:
– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)
– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973
– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Гафиятуллина Э.И., преподаватель родного языка и литературы
- Абдрахимова А.А., преподаватель родного языка и литературы
- Асылгараева Л.Р, преподаватель родного языка и литературы

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 11

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 14

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Родной язык

название предмета

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

дисциплина относится к предметам общеобразовательного цикла.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержание учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижения студентами следующих **результатов:**

Личностные результаты освоения программы:

а) гражданского воспитания:	
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
д) физического воспитания:	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к ;своему здоровью
и) ценности научного познания:	
Л.и.2	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

Метапредметные результаты освоения программы:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
б) совместная деятельность:	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.4	эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

Предметных результаты освоения программы:

П1 сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

П2 совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

П3 формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

П4 систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

П5 систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П6 систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;

П7 развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;

П8 систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

П9 совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

П10 развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

Общих компетенций:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Профессиональных компетенций:

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Личностных результатов:

ЛР1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	**Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы**
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;	ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; Л.б.2 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке,	М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.3.в.4 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	ЛР1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

искусстве, спорте, технологиях и труде;		
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	**Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО**	**Наименование ПК согласно ФГОС СПО**
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	П1 сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; П3 формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;	
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	П2 совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	П4 систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; П6 систематизация знаний о родном языке как системе и	

	развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	П5 систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; П8 систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;	
	П7 развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка	
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	П9 совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию; П10 обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;	ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**60**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**58**
в том числе: практические занятия	40
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Родной язык

2.1 Структура программы учебного предмета

Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Вводно-коррективный курс	**14**
Тема 1.1. Вводный курс.	
Тема 1.2. Знакомство.	
Раздел 2. Республика Татарстан	**8**
Тема 2.1. Татарстан	
Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни	**24**
Тема 3.1. Прошлое и современное в татарском языке	
Тема 3.2. Повседневная жизнь.	
Тема 3.3. Хобби. Досуг	
Раздел 4. Казань – столица РТ	**10**
Тема 4.1. Казань: история и современность	
Консультации	**2**
Дифференцированный зачет	**2**
ВСЕГО	**60**

2.2. План изучения предмета родного языка с учетом профессиональной направленности

Родной язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Количество часов
Родной язык	**ОП.03. Охрана труда**	
Тема 3.2 Повседневная жизнь.	Тема 4 Техника безопасности.	2
Тема 3.3 Хобби. Досуг.	Тема 2.Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1
		3 часа
Родной язык	**ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики**	
Тема 2.1. Татарстан	Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан.	2
Тема 3.2 Повседневная жизнь.	Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики	2
Тема 3.3 Хобби. Досуг.	Тема 5. Информационная безопасность.	2
Тема 4.1. Казань: история и современность	Тема 2. Интернет-маркетинг.	2
		8 часов
Родной язык	**МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией**	
Тема 3.2 Повседневная жизнь.	Тема 1.7. Оборудование для завертывания и фасования кондитерских изделий.	2
		2 часа
Родной язык	**МДК.02.01 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий.**	
Тема 3.2. Повседневная жизнь	Тема 1.1 Технологические процессы подготовки сырья к производству.	2
		2 часа
Родной язык	**МДК.02.02 Производство и упаковка кондитерских изделий**	
Тема 1.2. Знакомство.	Тема 1.1. Производство мармеладных изделий	2
	Тема 1.2. Производство пастильных изделий	2
	Тема 1.3 Изготовление конфет	2
		6 часов
Всего		**21 час**

2.3.Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
Раздел 1.	**Вводно-коррективный курс**				
Тема 1.1. Вводный курс.	Содержание учебного материала		**2**	**П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4**	
	1	Татарский язык – государственный язык Республики Татарстан. Татарский язык среди тюркских языков. Фонетический строй татарского языка. Графика. Закон сингармонизма.			**2**
	Практическое занятие		**2**		
	1	Речевой этикет. Повседневные слова и выражения. Слова просьбы, благодарности, извинения, поздравления.			**3**
Тема 1.2. Знакомство.	**Практические занятия**				
	1	Моя семья. Родственные отношения. Порядок слов в повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях. Ударение.	**2**		
	2	Автобиография. Личные местоимения. Множественное число. Категория принадлежности.	**2**		
	3	Моё хобби. Мои увлечения.	**2**		
	4	Мой дом. Квартира, комната. Падежи. Склонение имён существительных с категорией принадлежности по падежам	**2**		
	5	Домашняя утварь. Мебель. Посуда. Кухонные принадлежности..	**4**		
Раздел 2.	**Республика Татарстан**				
Тема 2.1. Татарстан	Содержание учебного материала				**3**
	1	Республика Татарстан. Природа, климат, животный и растительный мир в Республике Татарстан.	**2**		
	2	Государственные символы Республики Татарстан.	**2**		
	Практические занятия				
	1	Города Республики Татарстан. Развитие промышленности в Республике Татарстан.	**2**	**Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2б1, М3а2, Ла3, ЛР1,**	**2**
	Точка рубежного контроля 1		**2**		
Раздел 3.	**Татарский язык в повседневной жизни**				
Тема 3.1. Прошлое и современное в татарском языке	Содержание учебного материала				
	1	История письменности татарского языка. Закон сингармонизма. Синтаксический строй татарского языка.	**2**		**1**
Тема 3.2.	Содержание учебного материала				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
Повседневная жизнь.	1	Растения. Цветы. Травы. Образование наречий. Виды наречий.	**2**	**ЛР 4 ПК 2.4**	**2**
	2	Одежда. Татарские национальные костюмы. Образование деепричастий, их виды.	**2**		
	Практические занятия				
	1	Татарские национальные праздники. Подготовка и проведение праздников. Приглашение гостей за праздничный стол.	**2**		
	2	Фрукты. Ягоды. Овощи. Предлоги.	**2**		
	3	Продукты. Блюда. Сервировка стола. Татарские национальные блюда	**4**		
Тема 3.3. Хобби. Досуг	Содержание учебного материала			**П2, П5, П7, П9, П-10, ОК01, ОК02, ОК 05**	
	1	Средства массовой информации. Печать. Книги, газеты, журналы. Синтаксические функции подлежащего и сказуемого в татарских предложениях.	**2**		**3**
	Практические занятия				
	1	Транспорт. Виды транспорта, их предназначение.	**2**		
	2	Спорт. Виды спортивных игр.	**2**		
	3	Свободное время. Отдых. Путешествие. Подлежащее. Сказуемое.	**2**		
	4	Части тела. Здоровый образ жизни. Звёзды спорта.	**2**		
		Точка рубежного контроля 2	**2**		**2**
Раздел 4.	**Казань – столица РТ**				
Тема 4.1. Казань: история и современность	Содержание учебного материала				
	1	Город Казань. История возникновения города. Легенды. Культура и искусство.	**2**		
	2	Названия улиц города Казань. История их возникновения. Исторические и культурные достопримечательности.	**2**		**2**
	Практические занятия		**2**		
	1	Казань – город молодёжи. Студенческая жизнь. Изъявительное наклонение. Настоящее время изъявительного наклонения.			
Консультации			**2**		**3**
Дифференцированный зачет			**2**		
	Всего:		**60**		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Вводно-корректив ный курс	- аудиозаписи по фонетике; - видео материалы «Знакомство», - презентации: «Имя прилагательное», «Образование множественного числа имен существительных», «Категория принадлежности», «Местоимения. Виды»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
2. Республика Татарстан	- аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.
3. Татарский язык в повседневной жизни	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентации: «Образование наречий. Виды наречий», «Причастия», «Деепричастия», «Спряжение глагола», «Синтаксис татарского предложения»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
4. Казань – столица РТ	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала - презентация: «Изъявительное наклонение»

б) Технические средства обучения:

магнитофон;
компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. ТЕКСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО РОДНОМУ ЯЗЫКУ: учеб. пособие для СПО /сост.Абдрахимова А.А., Гафиятуллина Э.И., Мазитова Р.Р.-Набережные Челны: 2022-47с. (электронный ресурс)

б**) Дополнительные источники:**

1. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020.
2. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2020.
3. Хайдарова Р.З., Малафеева Р.Л. Татар теле, 11 класс. – Казань: Магариф,2020. - 167с.
4. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2021. – 200с.
5. Шаяхметова Л.Х. Татарский язык: интенсивный курс/Л.Х.Шаяхметова. – Казань: Татар. кн.изд-во, 2021. *– 223 с.*

6. Насыйбуллина Д.Ф. Гыйләҗиева А.Н., Гарапова Л.В. Татарский язык. Для общеобразовательных организации с обучением на русском языке (для изучающих татарский язык как родной). – Казань: Гыйлем, 2020. – 88 с.

в) Программное обеспечение и интернет - ресурсы:

1. Презентации: «Имя прилагательное», «Образование множественного числа имен существительных», «Категория принадлежности», «Местоимения. Виды», «Образование наречий. Виды наречий», «Причастия», «Деепричастия», «Спряжение глагола», «Синтаксис татарского предложения», «Изъявительное наклонение», «Условное наклонение», «Послелоги», «Союзы», «Частицы».
2. Татарский информационно-ресурсный образовательно-познавательный портал Белем.ру https://belem.ru/portal-rus
3. Сайт татарских словарей http://syzlek.tatar
4. Сайт selam.tatar.
5. Образовательный ресурс www.tatarschool.ru
6. Онлайн-сервис www.LearningApps.org
7. Проект “Әйдә!Онлайн. – Изучаем татарский”
8. **Online-школа обучения татарскому языку «Ана теле»**
9. Сабиров Р. А. Самоучитель татарского языка для тех, кто изучает татарский язык самостоятельно или под руководством преподавателя.
10. Программированные тесты по темам: «Склонение имён существительных», «Категория принадлежности»», «Условное наклонение глаголов»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс		
П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4	• *устный ответ;* • *диалог, полилог;* • *личное письмо*	Точка рубежного контроля №1
Раздел 2. Республика Татарстан		
Ла3, Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4	• *доклад;* • *устный ответ;* • *диалог, полилог;* • *личное и деловое письмо* • *чтение и перевод печатных изданий*	Точка рубежного контроля №2
Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни		
П2, П5, П7, П9, П10, ОК01, ОК02, ОК 05, ПК 2.4	• *доклад;* • *устный ответ;* • *диалог, полилог;* • *чтение и перевод печатных изданий;*	Точка рубежного контроля №2
Раздел 4. Казань – столица РТ		
П2, П5, П7, П9, П10, ОК01, ОК02, ОК 05,	• *доклад;* • *устный ответ;* • *диалог, полилог;* • *чтение и перевод Интернет-статей;* • *чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)*	Контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООПВ.02 Основы проектной деятельности
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Табарова Е.В.
«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20___г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии"

Разработчики:

- Табарова Е.В., преподаватель обществознания

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы проектной деятельности

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность,	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, Презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта;

	оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательск ую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях, Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей Владение навыками познавательной, учебно- исследовательской и проектной	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования

ситуациях.	деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями:	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта;

	г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности

ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню

	развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание общечеловеческих ценностей И поведение на основе усвоения
ЛР 09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)		*32*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		*32*
в том числе:		
практические занятия		*22*
Промежуточная аттестация в форме	**другая (защита проекта)**	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименовани еразделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Планирование иорганизация проектной деятельности.				
Тема 1.1. Введениев проектную деятельность	**Содержание учебного материала**		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	1. Понятие проекта и проектной деятельности. Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся Типология проектов. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов(инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебнообразовательный,смешанный).	**2**		1
Тема 1.2 Технология работы над проектом	**Содержание учебного материала**		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК05	
	1. Этапы проектной деятельности. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта. Общие требования к проекту, продукты проектной деятельности. Характеристика элементов проекта. Структура проектов. Проектная документация. Методы работы с источниками информации. Виды литературных источников информации: учебная, справочноинформационная, научная литература. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила оформления проектов. Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста).	2		1

	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.			
Тема 1.3 Разработка проекта	**Содержание учебного материала**		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	В том числе практических занятий			
	Составление плана собственного исследования. Выбор темы. Разработка алгоритма работы над проектом	**2**		2
	Схематическое изображение составляющих проекта. Составление паспорта проекта	**2**		
	Изучение литературных источников. Изучение информационных ресурсов с использованием сети Internet.	**2**		
	Анализ информации. Структурирование информации	**2**		
	Выполнение практической части индивидуального проекта	**2**		
	Выполнение практической части индивидуального проекта	**2**		
	Выполнение практической части индивидуального проекта. Оформление таблиц, графиков, диаграмм, схем.	**2**		
	Составление заключения в индивидуальном проекте, анализ полученных результатов. Оформление библиографического списка	**2**		
	Оформление приложения индивидуального проекта.	**2**		
	Оформление результатов и рекомендаций прикладного характера	**2**		
Раздел 2. Презентацияпроекта				
Тема 2.1. Требования и подготовка публичного выступления, презентации проекта	**Содержание учебного материала**		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	
	1.Формы презентации проекта. Структура выступления. Требования к защите проекта. Критерии оценки проектной деятельности. Требования к составлению презентаций. Особенности работы в программе Power Point. Требования к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint	**2**		1
	В том числе практических занятий			
	Систематизация материала, обобщение результатов. Подготовка авторского доклада	**2**		2
	Содержание учебного материала			
	Публичная защита. Предоставление результатов работы	**2**		3

	Публичная защита. Подведение итогов, рефлексия	**2**		3
Всего:		**32**		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по дисциплине;

Технические средства обучения рабочего места преподавателя: компьютерное оборудование, которое должно соответствовать современным требованиям безопасности и надёжности, предусматривать возможность многофункционального использования кабинета, с целью изучения соответствующей дисциплины, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран или интерактивная доска), локальная сеть с выходом в Internet.

Наименование специального помещения: помещение для самостоятельной работы, Читальный зал. Оснащенность: рабочее место, компьютер (ноутбук) с доступом к сети

«Интернет» и ЭИОС.

Наименование специального помещения: учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых консультаций, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, Учебная аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Оснащенность: Комплект учебной мебели, ноутбук, проекционное оборудование (мультимедийный проектор и экран).

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

Microsoft Office 2010 Professional Plus (Пакет программ Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher)

Microsoft Office 2007 Professional (Пакет программ Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher)

Microsoft Windows 10 Professional 64-bit Russian DSP OEI Microsoft Windows 7/8.1 Professional

Сервисы ЭИОС ОрИПС AutoCAD

КОМПАС-3D

При изучении дисциплины в формате электронного обучения с использованием ДОТ

Неограниченная возможность доступа обучающегося к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Доступ к системам видеоконференцсвязи ЭИОС (мобильная и декстопная версии или же веб-клиент).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы Интернет-ресурсов, базы данных библиотечного фонда:

Основные источники:

1. Антропова Н. В. Индивидуальный проект / Н.В. Антропова. – М.: КноРус, 2023. – 152 с. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://book.ru/book/949896

2. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность / О.В. Кунилова. М.: – Русайнс, 2023. – 159 с. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://book.ru/book/950166

3. Шачнева, Е. Ю., Студенческие проекты: от идеи до внедрения : сборник статей / Е. Ю. Шачнева, В. Я. Хентов, В. В. Семченко. — Москва : Русайнс, 2020. — 83 с. — ISBN 978-5-4365-2614-0. — URL: https://book.ru/book/935582

Периодические издания:

1. Культура
Родина
2. Социально-гуманитарные знания

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. Электронная информационная образовательная среда ОрИПС. - Режим доступа: http://mindload.ru/
2. СПС «Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - Режим доступа: https://elibrary.ru/
4. ЭБС Учебно-методического центра по образованию на железнодорожном транспорте (ЭБ УМЦ ЖДТ) - Режим доступа: https://umczdt.ru/
5. ЭБС издательства «Лань»- Режим доступа: https://e.lanbook.com/

ЭБС BOOK.RU- Режим доступа: https://www.book.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и защиты индивидуального проекта.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты проекта

Результаты обучения	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Планирование иорганизация проектной деятельности.		
ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	- сообщения -презентации Проверка результатов подготовки материала	
Раздел 2. Презентацияпроекта		
ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	- сообщения -презентации Проверка результатов подготовки материала	Практические работы Самостоятельные работы Подготовка доклада

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.01 История России

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____/ Е.В. Табарова
«___» _____ 20_г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
от «___»_____ 20_____ г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Табарова Е.В., преподаватель гуманитарных дисциплин
Хузина Г.Ф., преподаватель гуманитарных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.01 История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**50**
в т.ч. в форме практической подготовки	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	28
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной 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, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века				
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX – начале XXI века.	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991–1999 гг. Октябрьские события 1993 года.	4		
	Практические занятия			
	Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	2		
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06	
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина.	4		
	Практические занятия			
	Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2		
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06	
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни.	2		
	Практические занятия			
	Радикальный исламизм и терроризм.	2		
Тема 1.4. Основные	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02	
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве.	2		

направления внешней политики		Договор о коллективной безопасности.		ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4	
	Практические занятия				
		Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС.	2		
		Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2		
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	
		Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности.	2		
	Практические занятия				
		Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	4		
Тема 1.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	
		Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио.	2		
	Практические занятия				
		Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	4		
Раздел 2. Россия и глобальный мир					
Тема 2.1. Россия в процессе глобализации	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	
		Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая.	2		
	Практические занятия				
		Мировой финансовый кризис и его последствия (2008–2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	4		
Тема 2.2. Россия в мировой экономике	**Содержание учебного материала**			ОК 01 ОК 02 ОК 05	
		Интеграция России в международные экономические организации.	2		
	Практические занятия				

		Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	ОК 06	
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
	Всего:		**50**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

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

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

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. История России. XX – начало XXI века учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр.

и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст : непосредственный.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____/ Е.В. Табарова
«___» _____ 20_г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
от «___»_____ 20_____ г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка;
Давлетбаева Ф.А., преподаватель английского языка;
Зайнуллина А.М., преподаватель английского языка;

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

название дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к социально-гуманитарному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Знать:

З 1. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Уметь:

У 1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

У 2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У 3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов **личностного развития:**

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**58**
в т.ч. в форме практической подготовки	**20**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1.	**Моя будущая профессия.**			З 1 У 2 У 3 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР5	
Тема 1. Моя будущая специальность.	**Практические занятия**		2		**2**
	1	Профессиональные и личностные качества аппаратчика-оператора по производству продуктов питания из растительного сырья.			
	2	Обязанности аппаратчика-оператора по производству продуктов питания из растительного сырья. Согласование времен.	2		**2**
	Практическая подготовка				
	3	Гигиена сотрудников и рабочего места. Прямая и косвенная речь: просьбы, приказы.	2		**3**
Раздел 2.	**Безопасность на рабочем месте.**			З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06	
Тема 1. Безопасность на рабочем месте.	**Практические занятия**		2		**2**
	1	Безопасность сотрудников на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.			
	2	Организация работы. Охрана труда. Прямая и косвенная речь: утвердительные предложения.	2		**2**
Раздел 3.	**Технологическое оборудование на производстве продуктов питания из растительного сырья.**			З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	
Тема. Технологическое оборудование на производстве продуктов питания из растительного сырья.	**Практические занятия**		2		**2**
	1	Рабочее пространство на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.			
	Практическая подготовка				
	2	Техническое оснащение. Инвентарь. Прямая и косвенная речь: вопросительные предложения.	2		**2**
	3	Деловая документация.	2		**2**
	Точка рубежного контроля №1		2		
Раздел 4.	**Технология изготовления конфет, драже, карамели**			З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02	
Тема 1. Технология	**Практические занятия**		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
изготовления конфет, драже, карамели.	1	История развития кондитерских сахаристых изделий.		ОК 03 ОК 09 ЛР5	**2**
	Практическая подготовка				
	2	Технология изготовления конфет. Неличные формы глаголов: причастие.	2		**2**
	3	Качественные характеристики конфет.	2		**2**
	4	Технология изготовления драже. Качественные характеристики. Неличные формы глаголов: инфинитив.	2		**2**
	5	Технология изготовления карамели. Качественные характеристики.	2		**2**
Раздел 5.	**Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий**			З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	
Тема 1. Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий.	**Практические занятия**		2		
	1	История шоколада и шоколадной промышленности.			**2**
	Практическая подготовка				
	2	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий. Качественные характеристики.	2		**2**
	3	Производство шоколадных полуфабрикатов. Неличные формы глаголов: герундий.	2		**2**
	4	Классификация и ассортимент шоколадной продукции.	2		
	Точка рубежного контроля №2.		2		
Раздел 6.	**Деловая поездка.**			З 1 У 1 У 2 У 3 ОК 02 ОК 04 ОК 06	
Тема 1. Деловая поездка.	**Практические занятия**		2		
	1	Цель поездки. Виды транспорта. Покупка билета. Условные предложения: тип 0.			**2**
	2	Бронирование мест в гостинице. Службы гостиницы. Обмен денег. Условные предложения: тип I.	2		**2**
	3	В аэропорту. Таможенный и паспортный контроль в аэропорту. Условные предложения: тип II.	2		**2**
	4	Бронирование автомобиля. Условные предложения: тип III.	2		**2**
Раздел 7.	**Деловое общение.**			З 1 У 1 У 2 У 3 ОК 02 ОК 03 ОК 04	
Тема 1. Деловое общение.	**Практические занятия**		2		
	1	Знакомство с деловым партнером. Разговор по телефону. Установление			**2**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		деловых связей в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.		ОК 06 ЛР 5	
	2	Организация / перенос встречи.	2		**2**
	3	Ведение переговоров. Этика делового общения.	2		**2**
	4	Повторительно-обобщающее занятие.	2		**2**
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
		Всего	**58**		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Моя будущая профессия	- презентации Power Point «Согласование времен», «Прямая и косвенная речь»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
2. Безопасность на рабочем месте	- презентация Power Point «Прямая и косвенная речь»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
3. Технологическое оборудование на производстве продуктов питания из растительного сырья.	- презентация Power Point «Прямая и косвенная речь»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
4. Технология изготовления конфет, драже, карамели	- презентация Power Point «Инфинитив», «Причастия в английском языке»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
5. Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	- презентация Power Point «Герундий»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
6. Деловая поездка	- презентация Power Point «Условные предложения»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
7. Деловое общение	- аудио запись с материалами для аудирования; - видео материал «How to say Sorry and Apologize in English»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме

в) Технические средства обучения: *магнитофон;*
компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Culinary Secrets: Учебно-методическое пособие по английскому языку для студентов СПО. - Набережные Челны: НТТ, 2020 - 68с. (электронный ресурс).

2. Зорина, Е. Г., Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2022.

— 216 с. — ISBN 978-5-406-10073-8. — URL: https://book.ru/book/944156. — Текст : электронный.

б) Дополнительная литература:

1. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2022. — 267 с. — ISBN 978-5-406-10151-3. — URL: https://book.ru/book/944658 — Текст: электронный.

2. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: https://book.ru/book/945206. — Текст: электронный. 2. Английский язык для всех специальностей: учебник / А.П. Голубев, И.Б.Смирнова, А.Д. Жук. – Москва: КноРус, 2017. – 280 с. – Для СПО. (https://www.book.ru)

3. Кукушкин, Н. В., Английский язык для колледжей: учебное пособие / Н. В. Кукушкин. — Москва: Русайнс, 2023. — 296 с. — ISBN 978-5-466-02553-8. — URL: https://book.ru/book/947731— Текст: электронный.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурсы:

www.macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy

www.ldoceonline.com

https://www.englishclub.com/vocabulary/food.php

https://www.britannica.com

2. Тесты on-line: www. BasicEnglish.com

3. Презентации Power Point по темам: «Согласование времен», «Условные предложения», «Причастие», «Инфинитив», «Герундий», «Прямая и косвенная речь».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Моя будущая профессия.		
З 1 У 2 У 3 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 5	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий* • *просмотр видеофильма* • *составление монолога* • *составление проекта* • *составление резюме* • *устный опрос* • *фронтальный опрос*	
Раздел 2. Безопасность на рабочем месте.		
З З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий* • *выполнение практического задания* • *составление диалога* • *составление проекта* • *устный опрос* • *фронтальный опрос*	
Раздел 3. Технологическое оборудование на производстве продуктов питания из растительного сырья.		
З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 09	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий* • *составление диалога* • *устный опрос* • *фронтальный опрос* • *чтение и перевод Интернет - статей*	• *точка рубежного контроля (выполнение грамматических заданий)*
Раздел 4. Технология изготовления конфет, драже, карамели		
З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ЛР 5	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий* • *выполнение практических заданий* • *выполнение проекта* • *составление диалога* • *устный опрос* • *фронтальный опрос* • *чтение и перевод печатных изданий*	
Раздел 5. Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий		
З 1 У 2 У 3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий*	• *точка рубежного контроля (выполнение грамматических*

09	• *пересказ текстов* • *разработка и написание рецептов* • *устный опрос* • *фронтальный опрос* • *чтение и перевод Интернет - статей* • *чтение и перевод печатных изданий*	*заданий)*
Раздел 6. Деловая поездка		
З 1 У 1 У 2 У 3 ОК 02 ОК 04 ОК 06	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий* • *просмотр видеофильма* • *работа с картой* • *ролевая игра* • *составление диалога* • *устный опрос* • *фронтальный опрос*	
Раздел 7. Деловое общение		
З 1 У 1 У 2 У 3 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ЛР 5	• *аудирование* • *выполнение грамматических заданий* • *составление диалога* • *устный опрос* • *фронтальный опрос*	• **Контрольная работа**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продукции питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик–оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

Сафиулина Т.А., преподаватель специальных дисциплин, первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продукции питания из растительного сырья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу профессиональной подготовки.

1.3.Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У 2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У 3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

У 4. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

У 5. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

У 6. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У 7. Оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З 1. 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;

З 2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З 3. Основы военной службы и обороны государства;

З 4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

З 5. Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З 6. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З 7. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;

З 8. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З 9. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции:**

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проверять 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.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
***Безопа*сность жизнедеятельности**

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Введение. Наука Безопасность жизнедеятельности	Содержание учебного материала	**2**		
	1 Цели, задачи и порядок изучения курса БЖД. Нормативные правовые акты обеспечения безопасности жизнедеятельности. Основные положения безопасности жизнедеятельности. Принципы, методы, способы и средства обеспечения безопасности.			**1**
Раздел 1.	***ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ***			
Тема 1. 1. Предназначение и задачи гражданской обороны.	Содержание учебного материала	**2**		
	Этапы создания МЧС. Основные задачи гражданской обороны. Структура и основные функции ГО. Силы гражданской обороны			**1**
Тема 1. 2. ЧС военного времени. Ядерное оружие	Содержание учебного материала	**2**	У.1, У-2, У.3, З.1 , З-4, З.5, ОК.1, ПК 1.1 ЛР 1, ЛР 9	
	1 **Практические занятия:** Поражающие факторы ядерного оружия Классификация ядерных боеприпасов Средства применения и доставки Признаки поражения, защита и меры первой помощи			**1**
Тема 1. 3. Химическое оружие. Действия населения при ЧС военного времени	Содержание учебного материала			
	1 **Практические занятия:** Поражающие факторы химического оружия. Классификация боевых токсичных химических веществ. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи	**1**		**1**
Тема 1. 4. Биологическое оружие. Действия населения при ЧС военного времени	Содержание учебного материала	**1**		
	1 **Практические занятия:** Поражающие факторы бактериологического (биологического) оружия. Классификация боевых биологических средств.			**1**

		Средства применения и доставки Признаки поражения, защита и меры первой помощи.			
Тема 1.5. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Содержание учебного материала				
	1	**Практические занятия:** Классификация приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля Принцип работы приборов дозиметрического и химического контроля. Подготовка приборов дозиметрического и химического контроля к работе	**2**		**3**
Тема 1.6. Безопасность на производственных объектах и в быту	Содержание учебного материала				
	1	**Практические занятия:** Организация подготовки к действиям при ЧС. Осуществление мероприятий по защите персонала объекта Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения Безопасность в быту	**2**		**1**
Тема 1.7. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала				
	1	**Практическая подготовка** Законодательная и правовая база пожарной безопасности Противопожарная защита Классификация средств пожаротушения	**2**		**2**
Тема 1.8. Электробезопасность	Содержание учебного материала				
	1	**Практические занятия:** Электробезопасность. Особенности электротравматизма. Виды электротравм. Профилактика электротравм	**2**		**2**
Тема 1.9. Организация оповещения, эвакуации и рассредоточения населения	1	**Практические занятия:** Организация эвакуации населения Средства оповещения Действия населения по сигналам оповещения Эвакуационные мероприятия	**1**		**2**
		Точка рубежного контроля	**1**		
Раздел 2.	***ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА***			У.4, У-5,	
Тема 2.1. Правовые основы	Содержание учебного материала		**2**	У-6, У.6,	

военной службы. Контрактная и альтернативная служба	1	Нормативно-правовые акты военного законодательства Призыв на военную службу и ее прохождение Военная служба по призыву, контрактная и альтернативная служба		З.2, З.3, З-6, З-7, З.8, ОК.7, ЛР 1, ЛР 9	**2**
Тема 2.2. Воинская обязанность, порядок прохождения военной службы	Содержание учебного материала		**1**		
	1	**Практические занятия:** Основные понятия о воинской обязанности Обязательная подготовка граждан к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе			**2**
Тема 2.3. Виды и рода ВС РФ	Содержание учебного материала		**1**		
	1	**Практические занятия:** Организационная структура современных Вооруженных Сил России. Виды и рода ВС РФ Другие войска ВС РФ			**2**
Раздел 3	***ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ***			У-7, З-9, ЛР 1, ЛР 9, ПК 1.1	
Тема 3.1. Общие сведения о ранах. Первая (доврачебная) помощь при ранениях в глаз, голову, туловище	Содержание учебного материала		**2**		
	1	**Практическая подготовка** Оказание первой медицинской помощи при ранениях Способы остановки кровотечений Обработка ран Само- и взаимопомощь при ранениях Доврачебная помощь при ранении			**3**
Тема 3.2. Порядок наложения повязок при ранениях	Содержание учебного материала		**2**		
	1	**Практическая подготовка** Виды повязок Способы наложения повязок			**3**
Тема 3.3. Первая (доврачебная) помощь при поражении радиационными, химическими, веществами	Содержание учебного материала		**2**		
	1	**Практическая подготовка** Само- и взаимопомощь при поражении радиационными веществами Оказание первой медицинской помощи при поражении химическими веществами Доврачебная помощь при биологическом поражении			**3**
Тема 3.4. Первая (доврачебная) помощь при кровотечениях и при	Содержание учебного материала		**2**		
	1	**Практическая подготовка** Само- и взаимопомощь при кровотечениях			**3**

поражении электрическим током		Оказание первой медицинской помощи при переломах и вывихах Способы транспортировки пострадавших Оказание медицинской помощи при несчастных случаях			
Консультации			**2**		
Контрольная работа			**2**		
Всего:			**34**		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия:

Кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Спортивный комплекс: стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1 ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ	- комплект цветных плакатов по гражданской обороне -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) -комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки -приборы радиационного и химического наблюдения -средства индивидуальной защиты
2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА	- комплект плакатов по основам воинской службы -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) - военно-прикладная полоса препятствий - учебное спортивно-стрелковое оружие (пневматические винтовки, пистолеты) -макеты автомата Калашникова -учебные патроны -стрелковые установки с падающими мишенями
3 ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ	- комплект цветных плакатов по гражданской обороне -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) -комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки

в) Технические средства обучения: *компьютер;*
проектор;
приборы радиационной и химической разведки
средства индивидуальной защиты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. сред. учеб. заведений / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов. - 16-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 176с. - (Профессиональное образование)
2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 155 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06120-6.
3. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва : КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-01552-0. — URL: https://book.ru/book/936147. — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Закон об образовании». «О противодействии Терроризму» Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М.,1993-2007 (с дополн и изм.)
2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция) (с дополн и изм.).
3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция) (с дополн и изм.)
4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.
5. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.
6. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред.проф. образования. — М., 2021.
7. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред.образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2022.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. http://www.school-obz.org/
2. http://www.uchportal.ru/dir/14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. ***ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ***		
У.1, У-2, У.3, З.1, З-4, З.5, ОК.1, ПК 1.1 ЛР 1, ЛР 9	*письменный ответ на вопрос фронтальный опрос*	*тестирование решение учебной ситуации*
Раздел 2. ***ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА***		
У.4, У-5, У-6, У.6, З.2, З.3, З-6, З-7, З.8, ОК.7, ЛР 1, ЛР 9	*письменный ответ на вопрос фронтальный опрос*	*тестирование решение учебной ситуации*
Раздел 3*ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ*		
У-7, З-9, ЛР 1, ЛР 9, ПК 1.1	*письменный ответ на вопрос фронтальный опрос*	*тестирование решение учебной ситуации*

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.04 Физическая культура
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продукции питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик–оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики: Федоров Д.М., преподаватель физической культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ.04 Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	Уметь: организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знать: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**48**
в т.ч. в форме практической подготовки	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	26
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной 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, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*	
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ				
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»	1		1
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки	1		1
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	Средства, методы, техники и принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей			
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности по лёгкой атлетике. Обучение технике	1		2

	низкого, высокого старта. Обучение прыжку в длину с места, с разбега, тройному прыжку			
	Обучение технике бега на короткие дистанции. Развитие быстроты. Разучивание специальных упражнений легкоатлетов	1	ОК 04 ОК 08	2
	Обучение технике стартового разгона и финиширования. Бег 30, 60, 100 метров	1		2
	Скоростно-силовая подготовка. Длительный бег. Развитие выносливости. Кроссовый бег 1000 метров	1		2
Тема 2.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	Прикладная значимость рекомендованных видов спорта, специальных комплексов упражнений. Необходимые меры безопасности и сохранения здоровья. Знакомство с комплексом ГТО и выбор дополнительных видов спортадля сдачи нормативов комплекса ГТО			
	В том числе практических занятий			
	Выполнение комплекса упражнений гигиенической утренней гимнастики с учетом профессиональных особенностей труда	1		2
	Выбор дополнительных видов спорта для сдачи нормативов комплекса ГТО и сдача нормативов комплекса ГТО в зависимости от возрастных требований и ступени	1		2
	Практическая подготовка			
	Выполнение комплекса упражнений (вводного, для проведения физкультурной паузы, физкультурной минуты, физкультурного отдыха)	1		2
	Выполнение комплекса упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков	1		2
Тема 2.3. Гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности на уроке по гимнастике	1		2
	Общеразвивающие упражнения	1		2
	Практическая подготовка			
	Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний	1		2
	Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики	1		2
	Упражнения для коррекции зрения	1		2

	Упражнения для коррекции нарушений осанки	1		2
	Выполнение комплекса, состоящего из гимнастических элементов	1		2
	Упражнения с обручем, мячом и скакалкой	1		2
Тема 2.4. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности на уроках по лыжной подготовке	1		2
	Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов			2
	Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	1		2
	Первая помощь при травмах и обморожениях			2
	Практическая подготовка			
	Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний	2		
Тема 2.5. Волейбол	**Содержание учебного материала:**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности на уроках по волейболу. Обучение верхней, нижней передаче. Обучение техническим и тактическим действиям	1		2
	Обучение стойке волейболиста, верхней подаче. Обучение нападающему удару	1		2
	Обучение блокированию. Двусторонняя игра			2
	Практическая подготовка			
	Скоростно-силовая подготовка. Прыжковые упражнения. Подвижные игры с элементами волейбола	2		2
Тема 2.6. Баскетбол	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности на уроке по баскетболу. Правила игры. Обучение передвижениям в нападении и защите, техника ведения мяча	1		2
	Обучение технике броска мяча в корзину	1		2
	Прием техники защиты — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание	1		2
	Совершенствование тактических и технических действий в игре			2
	Обучение тактике нападения, тактике защиты	1		2
	Игра по правилам			2
	Эстафеты с баскетбольными мячами	1		2
	Совершенствование техники ведения, передачи, ловли, броска мяча			2

	Практическая подготовка			
	Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний	3		
Тема 2.7. Настольный теннис	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра	2		2
Тема 2.8. Плавание	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Ознакомление с техникой плавания основными видами плавания: кроль на груди и спине, брасс, прикладные виды	4		2
Тема 2.9. Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08	
	В том числе практических занятий			
	Техника безопасности в тренажерном зале. Ознакомление с тренажерами	1		2
	Практическая подготовка			
	Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины	1		2
	Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц рук и ног	1		2
	Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц спины и брюшного пресса	1		2
Консультации		2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный:

- *оборудованными раздевалками;*
- *спортивным оборудованием:*

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

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

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

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

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

- *техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-еизд.,стер.]- Москва: Академия, 2020. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Тескт: непосредственный

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

3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать*:* роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.05 Основы бережливого производства
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК Коммерция (по отраслям)

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Еркина С.А., преподаватель специальных дисциплин высшей кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы бережливого производства

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в социально-гуманитарный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У 1. систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации;

У 2. планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции;

У 3. пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.

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

З 1. содержание и формы бережливого производства;

З 2. основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства;

З 3. принципы, методы и инструменты бережливого производства;

З 4. методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;

З 5. алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий;

З 6. подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**

в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бережливого производства

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Бережливое производство			У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание учебного материала			
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.	2		1
	Практические занятия			
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	2		2
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала			
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	2		1
	Практические занятия			
	1 Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания из растительного сырья с применением метода 5С к организации рабочего места.	2		2
	Практическая подготовка			
	2 Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2		2
	3 Деловая игра «Решение производственной проблемы».	2		2
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками			У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными	Содержание учебного материала			
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	2		1
	Практические занятия			

потоками	1	Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2		2
	Практическая подготовка				
	2	Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2		2
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание учебного материала				
	1.	Виды затрат на качество. Модели и принципы качества.	2		
	Практические занятия				
	1	Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.	2		2
	Точка рубежного контроля		2		
Раздел 3. Статистические метода анализа				У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4	
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание учебного материала				
	1.	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.	4		1
	Практические занятия				
	1.	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	2		2
	Практическая подготовка				
	2	Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.	2		2
	3	Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2		2
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
Итого			34		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) лаборатории **бережливого производства**;

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	**Методическое сопровождение:**
Раздел 1. Бережливое производство	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Раздел 3. Статистические метода анализа	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

Технические средства обучения:

компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL: https://book.ru/book/947648. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. - Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. - 169 с. - ISBN 978-5-9961-2116-8.

2. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

3. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. - Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. - 100 с. - ISBN 978-5-7782-4328-6.

4. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2021. - 472

5. Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А. В..

— Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 c. — ISBN 978-5-44880447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/87789.html. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

6. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

7. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. - Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научноиздательский центр "21 век", 2019. - 188 с. - ISBN 978-5-6042645-6-0.

8. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. - Пенза Пензенский государственный университет, 2020. - 80 с. - ISBN 978-5-907262-66-9.

9. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.

10. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 9785-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: https: //e. lanbook.com.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Бережливое производство У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4 ЛР 10	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *тестирование* • *построение схем* • *программированный контроль*	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4	• *наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики* • *конспектирование* • *устный опрос* • *заполнение таблиц* • *подготовка сообщений, докладов, рефератов*	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Статистические метода анализа У1 – У3 З1 – З6 ОК1 – ОК4	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *тестирование* • *построение схем* • *программированный контроль*	Промежуточная аттестация

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.06 Основы финансовой грамотности
(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНА
На заседании ЦМК «Коммерция (по отраслям)»
Протокол №_____
От «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦМК
_____ / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик: - Степанова В.Р., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья..

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в социально-гуманитарный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У 1. использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

У 2. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета.

У 3. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.).

У 4. уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы.

У 5. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение.

У 6. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.

У 7. оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

У 8. применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.

У 9. формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией

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

З 1. знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере, экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни.

З 2. правила оплаты труда работников.

З 3. основные виды налогов в современных экономических условиях.

З 4. страхование и его виды, пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.

З 5. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

способы действий в рамках предложенных условий и требований.

З 6. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
Основы финансовой грамотности

2.1 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Код ПК и ОК	Уровень освоения
Тема 1. Банки, банковские услуги, банковская система РФ	Содержание учебного материала			У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Банковская система России.	2		1
	2	Банкротство банков. Риски банковских вкладов			
	3	Текущие счета и банковские карты			
	Практические занятия				
	1	Кредиты, сберегательные вклады и прочие услуги банков	2		2
	Практическая подготовка				
	2	Расчет компенсаций и доходов по вкладам	2		
Тема 2. Страхование. Пенсионные накопления.	Содержание учебного материала			У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Страхование имущества, здоровья и жизни	2		1
	2	Обязательное и добровольное пенсионное страхование			
	Практические занятия				
	1	Анализ страховых случаев. Структура страхового рынка России	2		3
	2	Оценка размера будущей пенсии. Пенсионные накопления			
Тема 3. Фондовый и валютный рынки.	Содержание учебного материала			У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Ценные бумаги, риск и доходность	2		1
	2	Фондовая биржа. Рынок Форекс			
	3	Диверсификация. Расчет доходности ценных бумаг			2
	4	Рейтинг российских эмитентов ценных бумаг и эмиссий			
	5	Индекс РТС. Риски рынка Форекс			
	Точка рубежного контроля №1		2		3
Тема 4. Налоги, налоговые вычеты, налоговая декларация	Содержание учебного материала			У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Налоги и их виды, ответственность за неуплату	2		1
	Практические занятия				
	1	Имущественный вычет. Налоговая декларация	2		2
	Практическая подготовка				
	2	Расчёт имущественного вычета	2		
	3	Подача налоговой декларации (форма 3НДФЛ)	2		

Тема 5. Финансовые механизмы работы фирмы	Содержание учебного материала			У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Взаимоотношения работодателя и сотрудников	2		2
	2	Эффективность компании, банкротство и безработица			
	Практическая подготовка				
	1	Правомерность действий работодателя. Составление резюме	2		3
	2	Расчет эффективности работы предприятия	2		
Тема 6. Финансовые риски	Содержание учебного материала			У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	
	1	Экономические кризисы	2		2
	2	Финансовое мошенничество			
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
Всего			34		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) кабинета экономики

б) Оборудование учебного кабинета:

- *компьютер,*
- *проектор,*
- *экран.*

в) Технические средства обучения:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Тема 1. Банки, банковские услуги, банковская система РФ	- электронная презентация: «Банки: чем они могут быть полезны» -тесты и задачи по теме
Тема 2. Страхование. Пенсионные накопления	- электронная презентация «Страхование»; - таблица «Структура страхового рынка России»
Тема 3. Фондовый и валютный рынки.	- электронная презентация «Фондовый и валютный рынки»; - контрольная работа
Тема 4. Налоги, налоговые вычеты, налоговая декларация	- электронная презентация «Налоги»; - задачи, тесты по теме
Тема 5. Финансовые механизмы работы фирмы	- электронная презентация «Финансовые механизмы работы фирмы» - ситуационные задачи
Тема 6. Финансовые риски	- электронная презентация «финансовые риски» - задачи по теме

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).

2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).

3. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).

б) Дополнительные источники:

1. Афанасьев, М.П. Бюджет и бюджетная система в 2 т. Том 2: учебник для СПО / М.П. Афанасьев, А.А. Беленчук, И.В. Кривогов. 5-е изд., пер. и доп. - Москва: Издательство Юрайт. 2021. 342 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN978-5-534-10180-5.

2. Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк - Москва: Издательство Юрайт. 2021 523 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534- 10221-5.

3. Сергеев, А.А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для СПО / А.А. Сергеев. 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт. 2021. 475 с. (Серия:

Профессиональное образование). ISBN 978-5-53410216-1.

4. Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. - Москва: Издательство Юрайт. 2018. 420 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN978-5-534-10275-8.

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

6. Зарипова, З.Н. Трудовое право : учебник и практикум для СПО / Зарипова З.Н., Шавин В.А. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 287 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 9785-534-04478-2.

7. Куликов, Л. М. Основы экономической теории : учебник для СПО / Куликов Л.М. 3-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 371 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-53403163-8.

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

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

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

11. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / М.

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

в) Электронные издания:

1. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) - http://www.pmvo .gov.ru
2. Справочная правовая система «Гарант» - www.garant.ru
3. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru
4. Справочная правовая система «Кодекс» - www.kodeks.ru
5. Административно-управленческий портал – www.aup.ru
6. Форекс и фондовый рынок – www.instaforex.com/ru/forex_stock_markets.php
7. Финансовый информационный портал «Banki.ru» – www.banki.ru
8. Система ОМС в РФ – www.ffoms.ru/system-oms
9. Портал Фонда социального страхования РФ – https://portal.fss.ru
10. Сайт ФНС России – www.nalog.ru
11. Сайт Пенсионного фонда РФ – www.pfrf.ru
12. Данные по финансовым рынкам России – https://ru.investing.com/markets/russia
13. Центральный банк Российской Федерации — http://www.cbr.ru
14. Всероссийский союз страхования — http://ins-union.ru.
15. Финансовая видеоэнциклопедия — http://www.incomepoint.tv/
16. Федеральный портал малого и среднего предпринимательства – http://smb.gov.ru
17. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса – www.siora.ru
18. Программа поддержки и развития молодёжного предпринимательства «Молодёжный бизнес России» -http://www.iblfrussia.org/programmes/current/detail.php?ID=290

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Тема 1. Банки, банковские услуги, банковская система РФ		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- опрос - доклады и выступления на семинарских занятия*х;* - решение задач - решение кейсов	- точка рубежного контроля
Тема 2. Страхование. Пенсионные накопления		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- опрос - выполнение практических заданий - семинарское занятие	- точка рубежного контроля
Тема 3. Фондовый и валютный рынки.		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- выполнение практических заданий; - анализ ситуаций. - решение кейсов	- точка рубежного контроля
Тема 4. Налоги, налоговые вычеты, налоговая декларация		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- опрос - выполнение расчетов по вычислению налогов;	- контрольная работа
Тема 5. Финансовые механизмы работы фирмы		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	-опрос - составление Резюме - анализ ситуаций	- контрольная работа
Тема 6. Финансовые риски		
У1-У9 З1-З6 ОК1-ОК4 ЛР 2	- решение кейсов	- контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

СГ.07 Татарский язык делового общения
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по НМР
_____ / Е.В. Табарова
«___» _____ 20____ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин
Протокол №_____
От «___»_____ 20____г.
Председатель ЦМК
_____ / Ф.А.Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчики:

- Гафиятуллина Э.И. преподаватель татарского языка и литературы.
- Абдрахимова А.А. преподаватель татарского языка и литературы.
- Асылгараева Л.Р. преподаватель татарского языка и литературы.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Татарский язык делового общения

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится социально-гуманитарному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Татарский язык делового общения» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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

У 1. общаться (устно и письменно) на татарском языке на профессиональные и темы;

У 2. переводить (со словарем) тексты на татарском языке профессиональной направленности;

У 3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

У 4. пользоваться татарским языком как средством делового общения

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

З 1. лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем и без словаря) текстов на татарском языке профессиональной направленности;

З 2. тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО

Изучение татарского языка делового общения способствует формированию следующих компетенций:

Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Профессиональных компетенций:

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Личностного развития:

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Татарский язык делового общения

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
Раздел 1	**Профессиональная деятельность на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья**			
Тема 1.1. Виды предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	З1 З2 У1 У2 У3 У4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6 ЛР5, ЛР8	
	1 Виды предприятий. Организация общественного питания. Предприятия общественного питания			2
	Практическая работа:			
	1 Сотрудники предприятий общественного питания и их обязанности	2		
Тема 1.2 Технологическое оборудование на производстве продуктов питания из растительного сырья.	Содержание учебного материала	2		
	Рабочее пространство на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.			2
	Практическая подготовка			
	Техническое оснащение. Инвентарь.	2		2
Тема 1.3 Организация рабочего места	Содержание учебного материала	2		2
	1 Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья			2
	Практическая подготовка			
	1 Чистота и удобство рабочей одежды	2		2
Раздел 2.	**Основы профессионального мастерства**			
Тема 2.1.Татарский язык в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала.	2		
	1 Названия продуктов питания на татарском языке. Наиболее употребляемая лексика в профессиональной деятельности.			3
	Точка рубежного контроля №1	2		
	Практическая работа:		З1 У1 У2 У3 ОК1, ОК2, ОК4,	
	1 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
	Практическая подготовка		ОК5, ОК6 ЛР5, ЛР8 ПК2.4	
	2 Приготовление масс для кондитерских сахаристых изделий	2		
Тема 2.2. Татарская национальная кухня.	Содержание учебного материала	2		
	1 Традиционные татарские блюда. Особенности татарской кухни			3
	Практическая подготовка			
	1 Национальные кондитерские сахаристые изделия.	2		
	2 Процессы изготовления шоколада и шоколадных изделий.	2		
Раздел 3.	**Татарский язык – язык профессионального общения**		З1 У1 У2 У3 У4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6 ЛР5, ЛР8	
Тема 3.1 Деловое общение	Содержание учебного материала	2		
	1 Деловая документация. Структура и содержание служебных документов			1
	Практическая работа:			
	1 Основы профессионального общения. Правила телефонного разговора . Монологическая и диалогическая деловая речь.	2		
Консультации		2		
Контрольная работа		2		
Всего		**34**		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Рынок труда в РТ.	- программированные тесты в формате - дидактический материал для закрепления грамматического правила; - плакат: «Степени прилагательных»; - аудио запись с материалами для аудирования.
2. Основы профессионального мастерства	- муляжи продуктов питания; - электронная презентация специальности; - муляжи продуктов питания; - видеоматериалы; - программированные тесты; - плакат: « Прошедшее незаконченное время», «Давно прошедшее время» - дидактические материал для закрепления грамматического правила
3.Татарский язык – язык профессионального общения	- презентация учебного заведения на татарском языке; - аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.

в) Технические средства обучения: *магнитофон;*
компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Татарский язык. Учебно-методическое пособие для студентов СПО. /Составитель: Абдрахимова А.А., Гафиятуллина Э.И.. Набережные Челны: НТТ, 2023 с.74

б**) Дополнительные источники:**

1. Абдуллина Р.С. Изучающим татарский язык. Правила и упражнения. - Казань: Магариф, 2020 . -205 с.
2. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020.
3. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2021.
4. Максимов И.В., Набиуллина Г.А. Татарский язык, 11 класс. – Казань: Магариф, 2021. – 135с.
5. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2020. – 200с.
6. Шайхиева Г.М. Татар теле, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020. -157с.

в) Программное обеспечение и интернет - ресурсы:

Программированные тесты по темам: «Склонение имён существительных», «Категория принадлежности»», «Условное наклонение глаголов» .

1) Татарский информационно-ресурсный образовательно-познавательный портал Белем.ру https://belem.ru/portal-rus

2) Сайт татарских словарей http://syzlek.tatar

3) Электронный русско-татарский словарь https://ganiev.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Основы профессионального мастерства		
З1 З2 У1 У2 У3 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6 ЛР5, ЛР8	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа); • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)	
Раздел 2. Основы профессионального мастерства		
З1 У1 У2 У3 У4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6 ЛР5, ЛР8 ПК 2.4	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа); • чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);	Точка рубежного контроля 1
Раздел 3. Татарский язык – язык профессионального общения		
З1 У1 У2 У3 У4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ОК6 ЛР5, ЛР8	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • личное и деловое письмо чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);	Контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Куликова М.А. преподаватель специальных дисциплин высшей кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У 1. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;

У 2. обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

У 3. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;

У 4. проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

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

З 1. основные термины микробиологии;

З 2. основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;

З 3. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З 4. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

З 5. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З 6. правила личной гигиены работников; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**32**
в т.ч. в форме практической подготовки	**8**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	14
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Основы микробиологии**	**20**	З1 – З5 ЛР 10	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала			2
	Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы	2		
	Практические занятия Изучение устройства микроскопа, морфология бактерий, плесени и дрожжей	2		2
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	Обмен веществ, ферменты и их использование, питание и дыхание микроорганизмов Методы культивирования микроорганизмов	2		1
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	Содержание учебного материала			
	Физические, химические и биологические факторы	2		2
Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	**Практические занятия**			
	Микрофлора почвы, микрофлора воды и воздуха Микрофлора тела здорового человека, Защитные силы организма человека	2		2
Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	**Практические занятия**			
	Свойства патогенных микроорганизмов, защитные силы организма в борьбе с инфекциями, пищевые заболевания и инфекции	2		2
	Практическая подготовка			
	Пищевые отравления бактериального происхождения, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	2		
Тема 1.6 Гельминтозы и их профилактика	**Практические занятия**			
	Глисты, гельминты, аскариды Микрофлора продуктов питания»	2		2

Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	**Практические занятия**			2
	Микробиология продуктов питания из растительного сырья	2		
	Точка рубежного контроля	2		3
Раздел 2	**Санитария и гигиена при производстве продуктов питания из растительного сырья**	**12**	У1 – У4 З6 ОК1 – ОК4 ПК 2.3	
Тема 2.1 Личная гигиена работников	Содержание учебного материала			2
	Личная гигиена работников ПП, санитарная одежда Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала	2		
Тема 2.2 Санитарные требования к планировке, устройству помещения	**Практическая подготовка**			1
	Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений Способы и методы дезинфекции	2		
Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю	**Практическая подготовка**			
	Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления инвентаря, оборудования. Уборка помещений. Дезинфекция	2		2
Тема 2.4 Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов	**Практическая подготовка**			
	Санитарные требования к транспорту. Санитарные требования к складским помещениям	2		
Тема 2.5. Правовые основы санитарии	**Практические занятия**			2
	Санитарное законодательство. Государственный и ведомственный санитарный надзор. Предупредительный и текущий санитарный надзор.	2		
Контрольная работа		2		
ИТОГО		**32**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) лаборатории **Микробиологии, санитарии и гигиены**;

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	**Методическое сопровождение:**
Раздел 1. Основы микробиологии	- видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: «Строение клетки», «Эукариоты и прокариоты», «Вирусы», «Паразиты»,«Обмен веществ и энергии», -тест «Морфология микроорганизмов» -тест «Питание и дыхание микроорганизмов» - тест «Виды брожения» - тест-«Физиология микроорганизмов» -тест «Распространение в природе» -ЛПЗ «Морфология бактерий, плесени и дрожжей» -ЛПЗ «Изучение устройства микроскопа» -ЛПЗ «Изучение строения плесени» -ЛПЗ «Влияние физических и химических факторов на бактерии и плесень» -ЛПЗ «Микрофлора продуктов питания» -ЛПЗ «Оценка качества пищевых продуктов»
Раздел 2. Санитария и гигиена при производстве продуктов питания из растительного сырья	-видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: «Микробиология основных групп продуктов питания» - ЛПЗ «Приготовление растворов» -тест «Гигиена внешней среды»» -тест «Личная гигиена повара» - раздаточный дидактический материал для отработки темы.

Технические средства обучения:

компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: https://book.ru/book/948621. — Текст : электронный.

2. Кунилова, О.В.. Микробиология физиология питания санитария и гигиена в общественном питании : Учебник / О.В. Кунилова — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: https://book.ru/book/949413. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Л. В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -М. : Издательский центр «Академия», 2020

2. Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. Учеб. заведений / А.А. Королев. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 528 с.
3. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2019.- 240 с. – (Профессиональное образование).
4. Химический состав российских продуктов питания: справочник/ Под.ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт,2019.

Интернет-ресурсы

1. «Кулинарный портал».
Форма доступа: http://www.kylina.ru, http://www.povary.ru, http://www.vkus.ru
2. Инфекционные болезни .
Форма доступа: http://medportal.ru/enc/infection/
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Основы микробиологии З1 – З5 ЛР 10	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *тестирование* • *построение схем* • *программированный контроль*	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Санитария и гигиена при производстве продуктов питания из растительного сырья У3 – У4 З6 ОК1 – ОК4 ПК 2.3	• *наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики* • *конспектирование* • *устный опрос* • *заполнение таблиц* • *подготовка сообщений, докладов, рефератов*	Практические работы; Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Калганова Ю.В., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

2.1. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

У1 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

У2 - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

У3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

У4 - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

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

З1 - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

З2 -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

З3 -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

З4современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**32**
в т.ч. в форме практической подготовки	**8**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/ темам	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Раздел 1 Особенности оценки качества сырья и продуктов					
Тема 1.1 Особенности оценки качества сырья и продуктов	Содержание учебного материала			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	
	1	Введение. Предмет и задачи дисциплины.	2		
	2	Виды и показатели безопасности сырья и продуктов. Нормативные документы, регламентирующие требования к безопасности. Микробиологические показатели: понятие, назначение, виды паразитов, товары, повреждаемые ими.	2		1
	3	Градация качества, классификация сырья, контроль условий и сроков хранения.	2		
Тема 1.2 Химический состав и пищевая ценность кондитерских изделий	Содержание учебного материала			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	1
	1	Общая классификация продуктов и сырья на группы и подгруппы. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические.	2		
	2	Органолептические свойства и показатели, их краткая характеристика. Показатели, определяющие внешний вид (форма, окраска, поверхность, целостность, вкус, запах) и специфичные (внутреннее строение, консистенция, прозрачность, наличие осадков и т. д.).	2		
Раздел 2 Классификация и ассортимент кондитерских изделий.					
Тема 2.1 Фруктово-ягодные изделия	**Практические занятия**			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	2
	1	Товароведная характеристика фруктово-ягодных изделий, пищевая ценность, назначение, процессы производства, ассортимент. Оценка качества: определяющие и специфичные показатели качества, товарные сорта. Дефекты: причины возникновения, пути устранения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	2		
	2	Ассортимент фруктово-ягодных изделий	1		

Тема 2.2 Шоколад и какао-порошок.	**Практические занятия**			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	2
	1	Товароведная характеристика шоколада и какао-порошка., пищевая ценность, назначение, процессы производства, ассортимент. Оценка качества: определяющие и специфичные показатели качества, товарные сорта. Дефекты: причины возникновения, пути устранения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	2		
	Практическая подготовка				
	2	Ассортимент шоколада и какао-порошка	2		2
		Точка рубежного контроля №1	1		
Тема 2.3 Карамельные изделия	**Практические занятия**			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	2
	1	Товароведная характеристика карамельных изделий, пищевая ценность, назначение, процессы производства, ассортимент. Оценка качества: определяющие и специфичные показатели качества, товарные сорта. Дефекты: причины возникновения, пути устранения. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.	2		
	Практическая подготовка				
	2	Ассортимент карамельных изделий	2		
Тема 2.4 Конфетные изделия	**Практические занятия**			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	2
	1	Товароведная характеристика конфетных изделий, пищевая ценность, назначение, процессы производства, ассортимент. Оценка качества: определяющие и специфичные показатели качества, товарные сорта. Дефекты: причины возникновения, пути устранения. Упаковка и маркировка.	2		
	Практическая подготовка				
	2	Ассортимент конфетных изделий	2		
Тема 2.5 Восточные сладости.	**Практические занятия**			У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	
	1	Товароведная характеристика восточных сладостей, пищевая ценность, назначение, процессы производства, ассортимент. Оценка качества: определяющие и специфичные показатели качества, товарные сорта. Дефекты: причины возникновения, пути устранения. Упаковка и маркировка.	2		2
	Практическая подготовка				

	2	Ассортимент восточных сладостей	2		2
Контрольная работа			**2**		
Всего			**32**		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

а) Реализация программы дисциплины требует наличия: Лаборатории «Товароведения продовольственных товаров»

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	**Методическое сопровождение:**
Раздел 1. Особенности оценки качества сырья и продуктов	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 2. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия

б) Технические средства обучения:

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Торопова, И. В., Управление ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. В. Торопова. — Москва : Русайнс, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-466-01296-5. — URL: https://book.ru/book/946972. — Текст : электронный.

2. Моисеенко, Н.С.. Основы товароведения : Учебник / Н.С. Моисеенко — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: https://book.ru/book/949619. — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

1. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. – ИНФРА-М, 2019. – 576 с.

2. Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: учебное пособие / М.В. Горбачева. – ИНФРА-М, 2019. – 136 с.

3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие/В.И. Криштафович. – Дашков и К°, 2019. – 592 с.

в) Федеральные законы и нормативные документы

1.«О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями)

2.«О санитарно-эпидемическом благополучии населения» (с последующими изменениями и дополнениями)

3.«О качестве и безопасности пищевых продуктов»

г) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

Интернет сайт: http://www.prosv.ru/umk/,biologi/6.html#n7

Программированные тесты по разделам профессионального модуля;

Электронные презентации по темам профессионального модуля;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	Текущий	Рубежный
Раздел 1. Особенности оценки качества сырья и продуктов		
У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	• фронтальный опрос • терминологический диктант • решение производственных задач и ситуаций	-
Раздел 2. Классификация и ассортимент кондитерских изделий.		
У1-У4 З1-З4 ОК1-ОК5 ПК 2.4, ЛР 3	• фронтальный опрос • терминологический диктант • тестирование • решение производственных задач и ситуаций	Точка рубежного контроля

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.03 Охрана труда
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

У 1. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии характером выполняемой профессиональной деятельности;

У 2. проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

У 3. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

З 1. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З 2. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З 3. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Проверять 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**30**
в т.ч. в форме практической подготовки	**6**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Тема 1 Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда .	**Содержание учебного материала**				
	1	Правовые и организационные основы охраны труда. Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда.	2	У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	1
	2	Ответственность за нарушение правил по охране труда. Надзор и контроль по охране труда. Изучение системы стандартов безопасности труда	2		1
	Практическое занятие				
	1	Организация работы по охране труда. Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Рабочее время и время отдыха. Обучение и инструктажи по охране труда. Система управления охраной труда на предприятии.	2		2
	2	Устойчивое развитие и экологические проблемы. Общие вопросы взаимодействия охраны труда с охраной окружающей среды. Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды.	2		
	3	Ответственность за нарушение правил по охране труда. Надзор и контроль по охране труда. Особенности регулирования труда женщин, подростков и инвалидов. Изучение Трудового Кодекса Российской Федерации.	2		
	4	Регулирование охраны труда в коллективном договоре	1		
Тема 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	**Содержание учебного материала**		2		
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины. Средства снижения и предупреждения травматизма.		У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	1
	2	Порядок расследования и учёта профессиональных заболеваний	2		
	Практическая подготовка				
	1	Изучение знаков безопасности. Распознавание знаков безопасности	2		2

	Точка рубежного контроля		1		3
Тема 3 Вредные производственные факторы, их виды и характеристика.	**Содержание учебного материала**				
	1	Факторы, влияющие на условия труда. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Средства коллективной и индивидуальной защиты.	2	У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	1
	2	Санитарно – гигиенические и физиологические условия труда.	2		
	Практическая подготовка				
		Электромагнитные излучения, шум, вибрация, кондиционирование воздуха. Производственное освещение: общие сведения, правила и нормы освещения	2		2
Тема 4 Техника безопасности	**Содержание учебного материала**				
	1	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	2	У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	1
	Практическая подготовка				
		Техника безопасности при эксплуатации оборудования. Общие требования техники безопасности. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека и опасность поражения.	2		2
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
		Всего:	32		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета *безопасности жизнедеятельности и охраны труда*

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение
Введение	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Тема 1 Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Тема 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Тема 3 Вредные производственные факторы, их виды и характеристика.	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Тема 4 Техника безопасности	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия

в) Технические средства обучения:

Технические средства обучения: *компьютер;*
проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2023. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. — URL: https://book.ru/book/947686. — Текст : электронный.

2. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: https://book.ru/book/947850. — Текст : электронный.

б) Дополнительны источники:

1. Ефремов А.С. Справочник специалиста по охране труда. – М.: Академия, 2020.

2. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Калинина В.М. М.: Издательский центр «Академия», 2019

3. Охрана труда: учебное пособие Попов Ю. П. М.: КНОРУС, 2019

в) Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru
www.oxtrud.narod.ru
www.c – kondor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
ВВЕДЕНИЕ		
ОК1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	Задания в тестовой форме
Тема 1 Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда		
У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	Задания в тестовой форме
Тема 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.		
У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	Задания в тестовой форме
Тема 3 Вредные производственные факторы, их виды и характеристика		
У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Практическая работа.	Задания в тестовой форме
Тема 4 Техника безопасности		
У1-У3 З1-З3 ОК 1-ОК5, ОК 7, ОК9 ПК 1.1, ЛР 10	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты	Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

- Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

З 1. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

З 2. 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 3. Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья;

Уметь:

У 1. 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 2. Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки

У 3. Механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

У 4. Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**32**
в т.ч. в форме практической подготовки	**6**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	14
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
Раздел 1. Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья				З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9 ПК 2.1, ЛР 4	
Тема 1 Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	1	Механизированная поточная линия производства отливных глазированных конфет с автоматической завёрткой	2		1
	2	Механизированная поточная линия производства литого ириса А-2ШЛИ. Механизированная поточная линия производства завёрнутой карамели с начинкой	2		1
	Практические занятия:				
	3	Машинно-аппаратурная схема производства шоколада и какао-порошка	2		2
	4	Механизированная поточная линия производства вафель с жировой начинкой. Механизированная поточная линия производства пирожных типа «Картошка». Механизированная поточная линия производство тортов	2		
Тема 2. Аппараты и машины для тепловой, механической обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Содержание учебного материала			З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9 ПК 2.1, ЛР 4	
	1	Аппараты для нагревания, растворения и уваривания. Диссутор	2		1
	Практические занятия:				
	1	Аппараты периодического действия для нагревания и темперирования. Варочный котел. Темперирующая машина ТМ-250. Установка ШСА-1	2		2
	2	Охлаждающие устройства для кондитерских изделий и полуфабрикатов. Установка для охлаждение карамельной массы АОК-2. Охлаждающая машина с двумя барабанами КОМ-2. Темперирующая машина с четырехзонной горизонтальной камерой. Помадовзбивальная машине с охлаждающим валом ШАЕ	2		2
Тема 3 Машины и агрегаты для механической	Содержание учебного материала			З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9	
	1	Машины для получения жгута из кондитерской массы аморфной структуры. ЖгутовытягивательТМ-1. Гидропрессовая установка с	2		2

обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта		12чашечным горизонтальным прессом		ПК 2.1, ЛР 4	
	Практические занятия:				
		Штампующие режущие агрегаты для мучных изделий**.** Штамп легкого типа. Ротационная формующая машина ШРМ-1М. Зефироотсадочная машина. Экструдеры формующие изделия из пластичных кондитерских масс. Шнековый экструдер МФБ-1. Валково-шестеренный экструдер	2		2
		Универсальный агрегат для формования шоколадных изделий с начинкой и без неё. Конфетоотливочная машина с несколькими отливочными механизмами. Агрегаты для покрытия конфет шоколадной глазурью	2		2
Раздел 2. Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья					
Тема 4 Организация рабочего места по производству конфетных масс	Содержание учебного материала			З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9 ПК 2.1, ЛР 4	2
	1	Производство кондитерских масс (аморфной структуры, кристаллической структуры)	1		
	2	**Точка рубежного контроля №1**	1		
	Практическая подготовка				
	1	Производство масс способных к студнеобразованию	2		2
	2	Производство пенообразных масс	2		
Тема 5 Организация рабочего места по производству шоколадных изделий	**Практическая подготовка**			З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9 ПК 2.1, ЛР 4	2
	1	Производственный процесс изготовления шоколада: подготовка сырья к пуску в производство; соединение и перемешивание компонентов шоколадных масс; вальцевание масс;	2		
	Практическая работа:				
	2	Конширование; темперирование шоколадных масс; формование и охлаждение шоколада; завертка и упаковка.	2		2
Контрольная работа			2		
ИТОГО			**32**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) кабинета Технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья	1. Презентация на тему: – Автоматизированные поточные линии производства сахаристых кондитерских изделий – Производство мучных кондитерских изделий – Аппараты и машины для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов и готовых изделий – Машины и агрегаты для механической обработки сырья, полуфабрикатов и готового продукта – Машины и агрегаты для переработки пластического полуфабриката в готовые изделия – Агрегаты для переработки жидкого полуфабриката в готовые изделия – Упаковочные автоматы и машины 2. Раздаточный материал для проведения практических и лабораторных занятий по темам: – Машины и агрегаты для переработки пластического полуфабриката в готовые изделия – Агрегаты для переработки жидкого полуфабриката в готовые изделия Упаковочные автоматы и машины
Раздел 2. Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья	1. Презентации на тему: Организация рабочего места по производству конфетных масс Организация рабочего места по производству мармеладо-пастильных изделий и других сахаристых изделий Организация рабочего места по производству вафель с начинкой Организация рабочего места по производству шоколадных изделий Организация рабочего места по производству шоколада 2. Раздаточный материал для проведения практических и лабораторных занятий по темам: Организация рабочего места по производству шоколадных изделий Организация рабочего места по производству шоколада 3. Нормативно-технологическая документация.

Технические средства обучения:

компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования \ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 6-е изд., стер.- М.: Образовательно-издательский центр "Академия", 2023.-240с. ISBN 978-5-0054-1011-5

2. Васюкова, А.Т.. Техническое оснащение организаций питания для специальности "Поварское и кондитерское дело" : Учебник / А.Т. Васюкова — Москва : КноРус, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-406-11381-3. — URL: https://book.ru/book/949338. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, JI. А. Толстова, JT. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.: ил.

2. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: Учебное пособие. – СПб.: Издательств «Лань», 2018. – 92 с.

Интернет-ресурсы

1. www.konditerprom.ru
2. www.conditer.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Технологическое оборудование производства продуктов питания из растительного сырья		
З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9 ПК 2.1, ЛР 4	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *тестирование* • *построение схем* • *программированный контроль*	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Организация рабочего места по производству продуктов питания из растительного сырья		
З1 –З3 У1 – У4 ОК 1-5, 9 ПК 2.1, ЛР 4	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *тестирование* • *построение схем* • *программированный контроль*	Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации — Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

форма обучения — очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК «Технология продукции общественного питания»

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик:

– Строкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин, высшая кв. категория
– Князева Э.А., преподаватель специальных дисциплин, первая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У 1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем

У 2. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

У 3. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

У 4. Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

У 5. Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

У 6. Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

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

З 1. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

З 2. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

З 3. Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

З 4. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции

З 5. Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

З 6. Правила маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

З 7. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Проверять 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.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т.ч. в форме практической подготовки	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья				У1-У6, З1-З7 ОК 1-5, 7, 9 ПК 1.1, ЛР 4	
Тема 1 Общая характеристика кондитерских производств	**Содержание учебного материала**				
	1	Общая характеристика кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий. Основные термины и определения.	2		1
	2	Сырье для кондитерских изделий. Обобщенная технологическая схема производства кондитерских изделий.	2		
	3	Требования к качеству и безопасности кондитерских изделий. Сиропы как основные полуфабрикаты кондитерского производства	2		
Тема 2. Сахаристые кондитерские изделия	**Практические занятия**:			У1-У6, З1-З7 ОК 1-5, 7, 9 ПК 1.1, ЛР 4	
	1	Физико-химические изменения углеводов в процессе приготовления сиропов. Способы приготовления сиропов	2		1
	Практическая подготовка				
	2	Производство карамели, ириса, конфет	2		2
	3	Производство мармелада, пастильных изделий	2		3
	4	**Точка рубежного контроля**	**2**		2
Тема 3 Шоколад и какао-продукты	**Содержание учебного материала**			У1-У6, З1-З7 ОК 1-5, 7, 9 ПК 1.1, ЛР 4	
	1	Какао-бобы – основное сырье шоколадного производства	2		2
	Практические занятия:				
	1	Хранение товарных какао-бобов	2		2
	Практическая подготовка				
	2	Общая технологическая схема переработки какао-бобов. Первичная переработка	2		3
	3	Производство какао-масла и какао-порошка, шоколада	2		
Тема 4 Мучные кондитерские изделия	**Практическая работа:**			У1-У6, З1-З7 ОК 1-5, 7,	2
	1	Влияние сырьевых компонентов и технологических параметров на свойства теста и качество изделий.	2		2

	2	Способы разрыхления кондитерского теста	2	9 ПК 1.1, ЛР 4	
Тема 5 Хранение кондитерских изделий	**Практическая подготовка**			У1-У6, З1-З7 ОК 1-5, 7, 9 ПК 1.1, ЛР 4	2
	1	Условия хранения и сроки годности	2		
	Практическая работа:				
	2	Процессы, происходящие при хранении кондитерских изделий	2		2
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
ИТОГО			**34**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) кабинета Технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	- видео материалы и презентации по темам раздела -пакет задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы. - таблицы производственных процессов - контрольная работа

Технические средства обучения:

компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Скобельская З., Горячева Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО – СПб.: Лань, 2021. - 428с. ISBN 978-5-8114-6856-0
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:Для предприятий общественного питания./ Авт.-сост. : А .И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. -М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий,2021.- 688с.

Дополнительные источники:

1. Зубченко, А. В. Технология кондитерского производства : учебник / Воронеж. гос. технол. акад. – Воронеж, 2019. – 430 с.
2. Конфеты. Современная технология / М. И. Истомина, Т. А. Соколовская, М. А. Талейсник [и др.]. – М. : Пищевая пром-сть, 2020. – 225 с.
3. Минифай Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия.- СПб.: Профессия, 2018
4. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий : учеб. пособие для студ. вузов / А. Л. Олейникова, Г. О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова. – СПб. : ГИОРД, 2019. – 480 с.
5. Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий : учебник для студ. вузов / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб. : Изд-во РАПП, 2020. – 672 с.
6. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров.- М.: Издательский центр «Академия», 2018
7. Справочник технолога кондитерского производства : справ. изд. В 2 т. Т. 1. Технологии и рецептуры / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. – СПб. : ГИОРД, 2020. – 560 с.
8. Технологические инструкции по производству конфет, ириса, шоколада и какао-порошка. – М. : Всесоюз. науч.-исслед. ин-т кондитерской пром-сти, 2019. – 188 с.

Интернет-ресурсы

1. www.konditerprom.ru
2. www.conditer.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
	текущий	**рубежный**
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья		
У1-У6, З1-З7 ОК 1-5, 7, 9 ПК 1.1, ЛР 4	• *фронтальный опрос* • *конспектирование* • *тестирование* • *построение схем* • *программированный контроль*	Задания в тестовой форме Контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.06 Теоретические основы цифровой экономики
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности
19.02.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

наименование квалификации	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по НМР
_____ Е.В. Табарова
«___»_____ 20___ г.

ОДОБРЕНО
На заседании ЦМК Коммерция (по отраслям)

Протокол №_____
от «___»_____ 20___ г.
Председатель ЦМК
_____ / С.А. Еркина

Разработана на основе:

– ФГОС СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья. Приказ Министерства просвещения РФ от 11 ноября 2022 г. N 973

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Разработчик: - Еркина С.А., преподаватель специальных дисциплин высшей кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Теоретические основы цифровой экономики

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы).	видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности
	ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств,	основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий

	приложений, программных обеспечений	
	использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта	возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)
	выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов.	инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента
	формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**52**
в т.ч. в форме практической подготовки	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	22
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бережливого производства

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**		**Объем часов**	**Результат обучения по темам / разделам**	**Уровень усвоения**
1	**2**		**3**	**4**	**5**
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	**Содержание**				
	1	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей цифровой экономики, сфера их применения, Информация как производительная сила современного общества	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	2	Электронное правительство Интернет-представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки. Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-магазин.	1		
	3	Перспективы развития электронных денег. Наиболее популярные в мире и в России электронные платежные системы. Электронные чеки.	1		
	4	Государственные онлайн услуги Определение государственных онлайн услуг, основные функции и возможности гос.услуг, ресурсы предоставления гос.услуг, сферы применения данных ресурсов	1		
	Практические занятия				
	1	Платежные системы электронной коммерции Электронные деньги. Отличия электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки электронных денег.	2		
	2	Электронные платежные системы Определение электронных платежных систем. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования электронных платежных систем.	2		

	3	Площадки интернет-магазинов Поиск распространённых интернет – магазинов, сравнительный анализ данных интернет-магазинов Онлайн платежи через банковские системы (Сбербанк-онлайн, ОТП-банк и др)	2		
	4	Регистрация на портале гос.услуг, изучение основных возможностей портала	2		
Тема 2. Интернет-маркетинг	**Содержание**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	1	Интернет-маркетинг Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	1		
	2	Интернет - реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	1		
	3	Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя» ,Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	1		
	4	**Точка рубежного контроля 1**	1		
	Практическая подготовка				
	1	Поисковая оптимизация Электронные рассылки, их определение, виды, способы применения. Статистика покупок, их определение, виды, способы применения. Электронные программы лояльности, их определение, виды, способы применения. Спам, его определение, виды, способы применения	2		
	2	Организация маркетинговых исследований Основные понятия маркетинговых исследований, виды маркетинговых исследований, алгоритм работы маркетинговых исследований, сфера их деятельности Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Инстаграмм).	2		
Тема 3 Новые	**Содержание**			ОК 01	

условия производства и изменение производительности	1	Производственная функция. Определение производственной функции, ее сущность, предпосылки ее возникновения и перспективы развития. Цифровой капитал Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	2	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	1		
	Практическая подготовка				
	1	Расчет цифровых рисков предприятия	2		
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	**Содержание**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
		Формы занятости населения Основные определения, функции. Виды форм занятости населения Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность.	2		
	Практические занятия				
		Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2		
Тема 5. Информационная безопасность	**Содержание**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ЛР 10	
		Основы информационной безопасности Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ	1		
	Практические занятия				
		Средства защиты информации Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	2		

Тема 6. Электронные деньги	**Содержание**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
		Понятие электронных денег Определение электронных денег, сферы их использования, их виды	1		
		Эволюция денежной системы. Определение электронной денежной системы, способы ее развития, роль электронной денежной системы в современном обществе	1		
	Практические занятия				
		Как пользоваться электронными деньгами? Способы заработка электронных денег Алгоритм использования электронных денег, площадки для их использования, способы получения электронных денег	2		
		Криптовалюта Определение криптовалюты, история ее появления, сфера применения криптовалюты Биткоины Определение биткоин, история их появления, сфера применения биткоинов	2		
		Точка рубежного контроля 2	1		
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	**Практические занятия**			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
		Интернет-маркетинг. Виды интернет-рекламы: контекстная и баннерная. Поисковая оптимизация. Электронные рассылки. Статистика покупок Электронные программы лояльности. Спам. Организация маркетинговых исследований при помощи сети Интернет. Взаимодействие с потребителем во всемирном информационном пространстве.	2		
	Практическая подготовка				
		Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама	2		
		Интернет-маркетинг: SMM	2		
		Интернет-маркетинг. SEO. E -mail маркетинг	2		
Консультации			4		
Контрольная работа			2		
		ВСЕГО	**56**		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	**Методическое сопровождение:**
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 2. Интернет-маркетинг	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 3 Новые условия производства и изменение производительности	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
Тема 5. Информационная безопасность	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 6. Электронные деньги	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

Технические средства обучения:

компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики : учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176557. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509767

3. Синицына, А.С. (под ред.) Цифровая трансформация и логистический инжиниринг на транспорте: учебное пособие — Москва: ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-907206-85-4. — Текст : электронный // УМЦ ЖДТ : электронная библиотека. — URL: http://umczdt.ru/books/1196/251724/. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РосНОУ, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162182. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей) инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам разделов дисциплины; тестирования; домашней работы; отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (представление пособия, презентации /буклета, информационное сообщение). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Уметь: выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы). ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов. формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации;	

разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья
код и наименование профессии

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

3.1. Оснащение кабинетов

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет Иностранного языка.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство,	Оснащено лицензионным

	принтер)	программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам,

		СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет Технологии производства кондитерских сахаристых изделий

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

3.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Библиотека *(Читальный зал, библиотека, актовый зал)*

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информционно-

		телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информционно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
Дополнительное оборудование		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Актовый зал *(Читальный зал, библиотека, актовый зал)*

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

3.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых кондитерских изделий (стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Аппаратно-программный комплекс для создания блюд из пищевого сырья	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
2	Документ-камера	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
3	Веб-камера	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
4	USB-флешка	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
5	МФУ лазерное	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
6	Система хранения	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
7	Доска настенная 3-элементная	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
8	Стол рабочий эргономичный с тумбой с подставкой под системный блок	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
9	Стул компьютерный	Соответствует ГОСТам, СанПиН,
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1		
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	технический паспорт
2	Шкаф расстоечный	технический паспорт
3	Зонт вытяжной	технический паспорт
4	Машина для раскатки слоеного теста	технический паспорт
5	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
6	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	технический паспорт
7	Плита индукционная	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф холодильный	технический паспорт
10	Стеллаж производственный	технический паспорт
11	Мойка односекционная со столешницей (правая)	технический паспорт
12	Смеситель холодной и горячей воды	технический паспорт
13	Пароконвектомат	технический паспорт
14	Стол-подставка под пароконвектомат	технический паспорт
15	Зонт вытяжной	технический паспорт
16	Куттер	технический паспорт
17	Блендер	технический паспорт
18	Микроволновая печь	технический паспорт
19	Термометр инфракрасный	технический паспорт
20	Двух сторонний резак + 2 рамы струн	технический паспорт
21	Нож роликовый для теста раздвижной	технический паспорт
22	Форма для конфет поликарбонатная	технический паспорт
23	Набор вилок для работы с шоколадом	технический паспорт
24	Кисть кондитерская	технический паспорт
25	Кисть кондитерская	технический паспорт
26	Форма силиконовая для миниатюр	технический паспорт
27	Формы силиконовые	технический паспорт
28	Комплект аэрограф и компрессор	технический паспорт
29	Помпа для карамели	технический паспорт
30	Доска мраморная для темперирования	технический паспорт
31	Лампа для карамели	технический паспорт

32	Вентилятор на клипсе	технический паспорт
33	Ванна для растапливания шоколада	технический паспорт
34	Решётка для глазировки и остывания кондитерских изделий	технический паспорт
35	Фен строительный	технический паспорт
36	Жгут силиконовый	технический паспорт
37	Набор художественных кистей	технический паспорт
38	Термометр с щупом	технический паспорт
39	Нож консервный	технический паспорт
40	Краскорпульт пневматический кондитерский	технический паспорт
41	Машина для нарезки конфет	технический паспорт
42	Дрожжератор	технический паспорт
43	Машины для темперирования на 1,2 литра с 3мя чашами	технический паспорт
44	Весы настольные электронные (профессиональные)	технический паспорт
45	Раковина для рук	технический паспорт
46	Смеситель холодной и горячей воды	технический паспорт
47	Планетарный миксер	технический паспорт
48	Стол производственный	технический паспорт
49	Тележка-шпилька	технический паспорт
50	Жалюзи оконные	технический паспорт
51	Система климат-контроля	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
	Печь конвекционная	технический паспорт
	Шкаф расстоечный	технический паспорт
	Зонт вытяжной	технический паспорт
	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	технический паспорт
	Зонт вытяжной	технический паспорт
	Ледогенератор	технический паспорт

	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	технический паспорт
	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
	Машина для раскатки слоеного теста	технический паспорт
	Стол охлаждаемый	технический паспорт
	Стол-тумба нерж (двери-купе)	технический паспорт
	Куттер	технический паспорт
	Мойка односекционная со столешницей (левая)	технический паспорт
	Ванна моечная двухсекционная	технический паспорт
	Зонт вытяжной	технический паспорт
	Планетарный миксер	технический паспорт
	Тестомес	технический паспорт
	Тележка-шпилька	технический паспорт
	Противень для тележки шпильки	технический паспорт
	Лопата посадочная для подовой печи	технический паспорт
	Раковина для рук	технический паспорт
	Смеситель холодной и горячей воды	технический паспорт
	Электрокипятильник проточный	технический паспорт
	Подставка под кипятильник	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол-тумба нерж (двери-купе)	технический паспорт
2	Плита индукционная	технический паспорт
3	Весы настольные	технический паспорт
4	Формы для выпечки бриошей	технический паспорт
5	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба круглая	технический паспорт
6	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба овальная	технический паспорт
7	Решётка для глазировки и остывания кондитерских изделий	технический паспорт
8	Лист подовый для ХПЭ	технический паспорт
9	Лист подовый для ХПЭ	технический паспорт
10	Форма хлебная 3 секционная	технический паспорт
11	Форма хлебная литая для маффинов	технический паспорт
12	Миска из нержавеющей стали	технический паспорт
13	Миска из нержавеющей стали	технический паспорт
14	Доска разделочная полипропилен	технический паспорт
15	Доска разделочная полипропилен	технический паспорт
16	Подставка для раделочных досок металлическая	технический паспорт
17	Противень для конвекционной печи алюминиевый	технический паспорт

	перфорированный	
18	Противень для конвекционной печи алюминиевый	технический паспорт
19	Сито большое	технический паспорт
20	Сито среднее	технический паспорт
21	Сито малое	технический паспорт
22	Стакан мерный	технический паспорт
23	Скалка деревянная	технический паспорт
24	Скалка силиконовая	технический паспорт
25	Шпатель кондитерский	технический паспорт
26	Шпатель	технический паспорт
27	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
28	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
29	Сотейник для индукционных плит	технический паспорт
30	Сотейник для индукционных плит	технический паспорт
31	Лопатка силиконовая	технический паспорт
32	Нож кухонный	технический паспорт
33	Нож универсальный	технический паспорт
34	Ложки столовые	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

3.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**.**

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт
12	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
13	Миксер (погружной)	технический паспорт
14	Мясорубка	технический паспорт
15	Куттер	технический паспорт
16	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
17	Пресс для пиццы	технический паспорт
18	Лампа для карамели	технический паспорт
19	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
20	Сифон	технический паспорт
21	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
22	Термометр инфрокрасный	технический паспорт
23	Термометр со щупом	технический паспорт
24	Овоскоп	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
27	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
29	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
30	Стеллаж передвижной	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3.6. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

3.6.1 Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

3.6.2 Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными или электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

3.6.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	**Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**	**Код и наименование учебной дисциплины (модуля)**	**Количество**
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООД.01 Русский язык ООД.02 Литература ООД.03 Математика ООД.04 Иностранный язык ООД.05 Информатика ООД.06 Физика ООД.07 Химия ООД.08 Биология ООД.09 История ООД.10 Обществознание	25

		ООД.11 География жизнедеятельности	
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности СГ.07 Татарский язык делового общения ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями ПМ.03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий	25

Приложение 4
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья
код и наименование профессии

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	**Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД**	**Перечень оцениваемых ПК**
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01 техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПМ.01 техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	ПК 1.1. Проверять 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.
		ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе 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.
		ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного масла согласно графикам профилактической обработки.
		ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ВД 02 выполнение	ПМ 02. Выполнение	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы

технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями	технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
		ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
		ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
		ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	**100**

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

Приложение 5
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья
код и наименование профессии

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

на 2024-2025 учебный год

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	4
1.2. Направления воспитания	4
1.3. Целевые ориентиры воспитания	5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	11
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	11
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	14
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	19
3.1. Кадровое обеспечение	19
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	20
3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	21
3.5. Анализ воспитательного процесса	21
Приложение 1. Примерный календарный план воспитательной работы	25

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 11 ноября 2022 г. N 973.

Авторы-составители:
Савченко Р.А. – заместитель директора по УВР,
Табарова Е.В. – заместитель директора по НМР,
Панкова Н.В. – старший методист.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах

Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
Понимающий профессиональное значение отрасли для социально-экономического и научно-технологического развития страны. Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Татарстан по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».
Патриотическое воспитание
Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность.
Духовно-нравственное воспитание
Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Эстетическое воспитание
Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья». Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
Профессионально-трудовое воспитание
Применяющий знания о нормах выбранной профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой. Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли. Обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в производстве продуктов питания из растительного сырья. Применяющий знания о технологических процессах в отрасли производства продуктов питания из растительного сырья. Обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря. Умеющий применять новые информационно-коммуникационные технологии, готовый к участию в конкурсах профессионального мастерства для оценки качества знаний и умений.

Экологическое воспитание
Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности. Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.
Ценности научного познания
Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья». Понимающий личную и общественную ответственность повара. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Обладающий знаниями в области производства продуктов питания из растительного сырья, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» (ГАПОУ «НТТ») – стремиться к соответствию и выполнению современных информационно-технологических требований, готовить конкурентоспособных выпускников на основе интеграции духовно-нравственных и практико-ориентированных технологий, быть надёжной социально-профессиональной площадкой для студентов, родителей, работодателей и общественности.

Наиболее значимыми традиционными мероприятиями, составляющими основу воспитательной системы и направленными на сплочение студентов, являются:

- линейка для первокурсников, посвящённая Дню Знаний;
- «Посвящение в студенты»;
- «Выездная школа студенческого актива»;
- конкурс «Команда года», на котором определяют лучшую группу техникума. Претендентов оценивают по различным показателям отражающим учебную, общественную, научную деятельность и вклад в сохранение и развитие традиций НТТ;
- концертная программа «Февромарт»;
- театрально-музыкальная постановка, посвящённая Дню Победы;
- торжественное вручение дипломов выпускникам.

В ГАПОУ «НТТ» существует ряд традиций, ритуалов и стандартов, которые сложились в процессе становления и развития учебного заведения с 1972 года по сегодняшний день.

1. Ежемесячные линейки, которые собирают все группы техникума для подведения итогов, озвучивания планов, награждения и кратких, но ярких выступлений сотрудников и директора по поводу важнейших событий в стране, в республике, в городе и в техникуме.
2. Доска почёта – «Звёзды НТТ». Традиционно, в конце каждого учебного года определяются рейтинги среди студентов, сотрудников и выпускников техникума, по результатам которых их фотографии размещаются на стенде «Звёзды НТТ».
3. Празднование календарных знаменательных дат. Организация праздников, посвящённых Дню учителя, Дню матери, Новому году, 23 февраля и 8 марта, Дню Победы, осуществляется силами сотрудников и студентов техникума.
4. Чествование ветеранов ГАПОУ «НТТ». Сотрудники техникума совместно со студентами организуют праздничные мероприятия для ветеранов техникума, посвящённые Дню старшего поколения и юбилейным датам.
5. Акции милосердия: «С открытым сердцем», «Тёплая лапа Ирбиса». В ГАПОУ «НТТ» ежегодно проводятся акции, направленные на поддержку нуждающихся из числа малообеспеченных семей, детей-инвалидов, сирот, а также сбор кормов в приют для животных.
6. Ежегодные предметные декады и недели. Сотрудники цикловых методический комиссий техникума организуют интегрированные урочно-внеурочные мероприятия для обучающихся.
7. «Рождественский вечер» - ежегодные литературные гостиные для сотрудников и студентов, посвящённые Татьянину дню. Организатором выступает председатель Татарстанского отделения союза российских писателей Н.П. Алешков.
8. К корпоративной символике относятся логотип техникума, флаг, гимн «Звёздный час» на стихи, написанные поэтом, председателем Татарстанского отделения союза российских писателей Н.П. Алешковым.

Особые правила корпоративной культуры:

1. Активная нравственная позиция каждого. Воспитательная и культуроформирующая деятельность лежит на каждом члене коллектива. Ни один сотрудник не должен оставаться безучастным к фактам проявления некорректного и безответственного поведения среди сотрудников и студентов.

2. Активное участие и личная причастность ко всем мероприятиям техникума. Каждый член коллектива должен приложить усилия и изыскать возможность своего участия в мероприятиях техникума.

3. Все сотрудники техникума должны заниматься самообразованием, находить новые методы и приёмы работы, повышающие эффективность деятельности подразделения и техникума в целом.

4. Развитие личности студента, её самореализация должна идти через систематизированный процесс интеграции обучения и воспитания, урочной и внеурочной деятельности, теории и практики, интеграции внутри и между учебными программами, интеграции студенческой и преподавательской деятельности.

Наши формулы и ценности:

1. Сочетание требовательности и уважительности к сотруднику, студенту. Любое задуманное мероприятие проводить только хорошо, либо не проводить его совсем.

2. Количество обучающихся и работающих должно соответствовать качеству условий, обеспечивающих их хорошую жизнедеятельность.

3. Уважение к личности; внимательное и заботливое отношение ко всем, кто нуждается в помощи и поддержке; служение идеалам добра, нравственности и справедливости.

4. Коллегиальная и тщательная согласованность всех вопросов.

5. Забота о ветеранах техникума, которая играет огромную роль в формировании гражданской позиции, в развитии исторической памяти у нового поколения, в воспитании духовности, доброты, милосердия у сотрудников и студентов техникума.

Социальные партнёры техникума:

Техникум сотрудничает с крупными предприятиями торговли и общественного питания. Основными предприятиями партнёрами ГАПОУ «НТТ» являются «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP». Социальные партнёры регулярно проводят экскурсии для студентов техникума на свои предприятия для первого знакомства с будущим местом практики. В течение года организуются совместные спортивно-оздоровительные и интеллектуальные мероприятия для обучающихся и сотрудников.

Техникум принимает участие в значимых для воспитания проектах и программах:

1. Всероссийский конкурс «Большая перемена»
2. Всероссийский фестиваль-конкурс «Наши победы»
3. Всероссийский конкурс «Связь поколений»
4. Всероссийский проект «Россия – страна возможностей»
5. Городской проект «Здоровый принцип 5.0»
6. Городской фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»
7. Городской конкурс агитации и социальной рекламы «АртВесна»
8. Городской фестиваль студенческого творчества «День первокурсника»
9. Городской фестиваль-конкурс социальной экорекламы «Зеленый мир»
10. Городской проект «Школа добровольцев»
11. Городской проект «Экозабег»
12. Городской профилактический проект «Твоя территория»

Дополнительные характеристики:

ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» одно из ведущих учебных заведений Закамского региона, отлично зарекомендовавшее себя в системе профессионального образования не только Татарстана, но и России. С 1972 года, пройдя непростые ступени взросления и развития, техникум на всех этапах сумел сохранить способность к творческому развитию, открытость для всего самого нового, передового, интересного.

Несколько десятилетий в нашем техникуме действует система непрерывной практикоориентированной подготовки. Для учебного процесса в НТТ созданы все необходимые условия, которые направлены на формирование, закрепление и развитие профессиональных и общих компетенций будущих специалистов.

Концепция техникума даёт молодёжи возможность осуществлять свои мечты, не отрываясь от реальности, соизмеряя свои силы и способности с действительными потребностями общества. Между преподавателем и студентом строится профессиональный диалог, происходит продуктивный обмен идеями, в ходе которого каждый делится практическим опытом.

Каждому студенту дается реальная возможность раскрыться не только в учебной деятельности, но и в личностном плане. Огромное внимание уделяется воспитательной работе, её интеграции в учебный процесс.

В 2023-2024 учебном году, к занятиям в техникуме приступили 1148 студентов. Из них 851 девушек и 297 юношей. Из общего количества студентов 678 человек на 1 октября были несовершеннолетними.

На начало учебного года в техникуме обучается 369 (31%) студентов из неполных семей. В среднем, в группах количество студентов проживающих с одним родителем составляет от 2 до 10 человек. Также в техникуме обучается 30 сирот и 12 инвалидов. По сравнению с прошлым годом, количество студентов-инвалидов увеличилось на 3 человек. Все вышеуказанные студенты отнесены к «группе риска» и находятся под постоянным контролем со стороны кураторов групп, педагога-психолога, социального педагога и заведующих отделениями.

Из многодетных семей обучается 153 (13%) студентов, в том числе 38 человек проживают в семьях, где воспитывается 4 и более детей. Наблюдается тенденция роста количества студентов из многодетных семей в связи с улучшением демографической ситуации в республике в целом, за последние годы.

К категории малообеспеченных относятся 9 (0,75 %) студентов. 321 (27%) студент являются иногородними. При этом 294 человека прибыли из разных районов Республики Татарстан, а 27 человека поступили учиться их других субъектов Российской Федерации. Кроме того, в техникуме обучаются 3 иностранных студента из стран ближнего зарубежья.

По национальному составу преобладают русские 550 (48%) и татары 514 (45%). Остальные 84 (7%) студент являются представителями 15 национальностей.

В сравнении с прошлым годом социальный состав родителей обучающихся практически не изменился, нужно отметить, что количество родителей, не имеющих постоянного места работы, сократилось до 1%.

На начало 2023-2024 учебного года в «группе риска» состояло 78 человек по результатам Республиканского Мониторинга социально-психологической безопасности образовательной среды (студенты из неполных семей, сироты, инвалиды, состоящие на учёте в КДН), что составляет 6,5% от общего числа обучающихся техникума. На учете в КДН состоит 1 студент. Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп проводят профилактическую работу с обучающимися «группы риска» согласно плана.

В целом, благодаря совместным усилиям педагогического коллектива, педагога-психолога, социального педагога, служб ОДН, КДН, ЦППП «Диалог» уменьшилось количество обучающихся состоящих на учёте в КДН по сравнению с прошлым учебным годом.

Таким образом, количество студентов в новом учебном году, по сравнению с прошлым годом, осталось на прежнем уровне, но произошёл рост числа студентов из неполных семей. Остальные показатели держатся на уровне прошлого года, имеющиеся изменения минимальны, в пределах 1-2%.

Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по специальностям:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Набережночелнинский технологический техникум» (ГАПОУ «НТТ»).

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Содержание подраздела 2.2 — вариативное.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»»;
- организация практических занятий по работе с современными оборудованием и технологиями в области торговли по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- тематические мероприятия в рамках недель цикловых комиссий;
- тематические мероприятия в рамках преподаваемых дисциплин, посвящённые знаменательным и памятным датам;
- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- проведение мероприятий, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- неделя профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- конференции, конкурсы, круглые столы;
- деловые игры;
- выполнение индивидуальных и групповых проектов;
- подготовка обучающихся к участию в предметных олимпиадах, конкурсах.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организация жизнедеятельности учебной группы;
- планирование деятельности старосты группы;
- мониторинг посещения обучающимися занятий и их успеваемости;
- проведение внеаудиторных мероприятий цикла «Разговоры о важном»;
- проведение кураторских и информационных часов;
- проведение организационных и тематических классных часов по направлениям воспитательной деятельности;

-организация социально-значимых совместной деятельности, отвечающей потребностям обучающихся, дающей возможность для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и руководителем;
- работа с активом группы;
- организация дежурств обучающихся вверенной учебной группы;
- вовлечение обучающихся в работу общественных объединений, волонтерскую деятельность, в проекты «Россия – страна возможностей», подключение к проекту «Пушкинская карта»;
- посещение с обучающимися учреждений культуры Республики Татарстан;
- ведение классного журнала, социального паспорта и микросоциума учебной группы;
-участие в работе по выявлению и сопровождению обучающихся группы суицидального риска:
- участие в организации и проведении социально-психологического тестирования и мониторинга безопасности окружающей среды;
- работа с обучающимися, вступившим в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- участие в работе совета профилактики правонарушений, психолого-педагогического консилиума, педсоветов;
- проведение организационных и тематических родительских собраний;
- информирование родителей об академической успеваемости и посещаемости детей, их месте в учебной группе, состоянии здоровья в период нахождения на занятиях состоянии дел их ребёнка в техникуме;
- подготовка и распространение среди родителей методических материалов, связанных с воспитанием детей;
- ведение документации руководителя учебной группы;
- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- проведение мастер-классов, тренингов и практикумов от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций – партнеров);
- определение инструментов оценки эффективности программы наставничества;
- оценка эффективности программы наставничества.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- участие в благотворительных акциях и мероприятиях;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования;
- участие в субботниках и трудовых десантах;
- участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях;
- участие в мероприятиях духовно-нравственной и гражданско-патриотической направленности;
- участие в реализации социальных проектов техникума.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности, исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого, третьего этажа), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы НТТ;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии техникума;
- размещение портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает*:*

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- проведение родительских собраний;

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органа самоуправления обучающихся (Студенческий совет);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), предусматривает:

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (День повара, День кондитера);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий в том числе, в учебных аудиториях, лабораториях, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, направленных на соблюдения правил работы с оборудованием; направленных на соблюдение правил работы со специальным оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил, в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи.
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;
- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ» и др.

№ п/п	Наименование должности	Основной функционал
1	Директор	Управление воспитательным процессом на стратегическом и тактическом уровне
2	Заместитель директора по УВР	Планирование, обеспечение и организация воспитательной деятельности образовательного учреждения
3	Заместитель директора по УР	Планирование, обеспечение и организация учебного процесса в образовательном учреждении
4	Заместитель директора по НМР	Обеспечение методического сопровождения учебно-воспитательного процесса, повышения квалификации педагогических работников
5	Заместитель директора по УПР	Планирование, обеспечение и организация учебной практики, контроль производственной практики; обеспечение условий участия студентов в конкурсах и чемпионатах по профессиональному мастерству
6	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация взаимодействия участников образовательных отношений для накопления социального опыта; организация сотрудничества с общественно-государственными детско-юношескими организациями, общественными объединениями, социальными партнерами
7	Социальный педагог	Организация и осуществление социально-педагогического сопровождения обучающихся (в том числе из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей)
8	Педагог-психолог	Организация и осуществление психолого-педагогического сопровождения педагогических сотрудников, обучающихся (в том числе детей «группы риска»)
9	Кураторы	Обеспечение руководства и реализации учебно-воспитательного процесса в учебной группе
10	Преподаватели	Осуществление воспитательного компонента через преподавание общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин
11	Воспитатели	Осуществление воспитательно-организационной функции с обучающимися, проживающими в студенческом общежитии

		техникума
12	Заведующий отделением	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации учебно-воспитательной работы
13	Руководитель физического воспитания	Осуществление руководства и реализации физкультурно-оздоровительной деятельности в образовательном учреждении, студенческим спортивным клубом
14	Преподаватель организатор ОБЖ	Организация подготовки обучающихся по основам безопасности жизнедеятельности, военно-спортивной и военно-патриотической деятельности, взаимодействие с военкоматом
15	Руководители кружков/секций	Осуществление воспитательного компонента через ведение кружка, спортивной секции; мотивирование обучающихся к участию в кружках различной направленности, включая студентов «группы риска»
16	Библиотекарь	Осуществление воспитательного компонента в библиотечной деятельности: приобщение обучающихся к чтению литературы; помощь в подготовке материалов для докладов, рефератов; проведение библиотечных внеклассных уроков, тематических бесед и воспитательных мероприятий
17	Социальные партнеры/ работодатели	Совместное планирование и проведение мероприятий, профессиональных конкурсов, Дней партнера, Дней открытых дверей, производственной практики
18	Старший педагог дополнительного образования	Организация и проведение внеучебных мероприятий, осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной функции во внеучебное время
19	Педагог-организатор	Организация и проведение внеучебных мероприятий, осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной функции во внеучебное время

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» осуществляется согласно базовым нормативным документам федерального, регионального уровней, а также нормативным документам ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»:

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторах студенческих групп
положение о психологической службе
концепция воспитания студентов в ГАПОУ «НТТ»
положение о конкурсе на звание «Лучшая учебная группа»
программа воспитательной работы «Студент – будущее страны»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества
договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями и организациями, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
- успешное освоение образовательных программ по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
- сертификаты, дипломы, грамоты, именные стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.5 Анализ воспитательного процесса

В ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» работает структурное подразделение «Учебно-воспитательный отдел» в составе следующих сотрудников: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, старший педагог-дополнительного образования, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог-психолог, социальный педагог, старший воспитатель, воспитатель, художник-оформитель, медсестра.

Список студенческих самоуправлений, клубов и творческих коллективов ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»

№ п/п	Наименование	Руководитель	Кол-во членов
1	Студенческий совет	Старший педагог дополнительного образования	60
2	Волонтерский отряд «Горящие сердца»	Педагог-организатор	14
3	Студенческое радио «СтудFM»	Педагог-организатор	23
4	Отряд МСБ «Форпост»	Преподаватель-организатор ОБЖ	12
5	Вокальная студия «VOICE»	Педагог дополнительного образования	14
6	Студия танца «Art SHIMMY group»	Педагог дополнительного образования	20
7	Военно-патриотический клуб «Патриот»	Преподаватель-организатор ОБЖ	20
8	Студенческий спортивный клуб	Руководитель физвоспитания	100

Воспитательная деятельность организуется при взаимодействии с Учредителем (отдел дополнительного образования Министерства образования и науки Республики Татарстан), Управлением образования и Управлением по делам молодёжи г. Набережные Челны, городскими молодёжнымм центрами “Нур”, “Шатлык”, социальными партнёрами, центром психолого-педагогической помощи «Диалог» и комплексным центром социального обслуживания населения «Доверие».

Анализ воспитательного процесса по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья »осуществляется в рамках единого мониторинга в техникуме. Анализ воспитательного процесса в учебной группе первого курса осуществляется с первого полугодия текущего учебного года.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями/законными представителями, педагогическими работниками, представителями студенческого Совета, родительского комитета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить; какие проблемы не удалось решить и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Профессионально-трудовое воспитание обучающихся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» направлено на практико-ориентируемое обучение, плотное взаимодействие с работодателями, социальными партнерами. Условия развивающей образовательной среды способствуют профессиональному и личностному росту обучающихся. В рамках специальности действуют программы наставничества.

Особенностью обучающихся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» является тот факт, что в состав учебных групп входят студенты из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также студенты с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалиды. В этой связи, в течение учебного года работа с данной категорией обучающихся строится на психолого-педагогическом сопровождении и социальной поддержке. Педагог-психолог, социальный педагог, осуществляют индивидуальную и коллективную формы работы.

Работа социально-психологической службы техникума, комиссии по примирению, психолого-педагогического консилиума обеспечивают комфортную психологическую среду в образовательном и воспитательном пространстве техникума, решение конфликтных ситуаций в диалоговом режиме, направление (при необходимости) на лечение нуждающихся в этом обучающихся.

Одной из мер социальной поддержки обучающихся является стипендиальное обеспечение обучающихся различного уровня: базовая академическая стипендия (обучающиеся на «хорошо» и «отлично» по итогам учебных полугодий); именная стипендия (активисты внеучебных мероприятий по итогам учебных полугодий); разовое материальное поощрение активиста (активисты внеучебных мероприятий, призёры конкурсов профессионального мастерства и спортивных соревнований). Для малообеспеченных обучающихся выплачивается ежемесячная социальная стипендия. Студенты, проявившие выдающиеся способности в освоении специальности и являющиеся победителями профессиональных конкурсов регионального и всероссийского уровней получают именную стипендию Правительства РФ.

Один раз в течение учебного года, нуждающимся обучающимся, выплачивается материальная помощь при наличии документально-подтвержденных оснований, прописанных в локальном нормативном акте к Уставу «Положение о стипендиальном обеспечении и иных мерах социальной поддержки обучающихся»).

Обучающиеся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» имеют студенческий актив и студенческих лидеров, представляют своих студентов в Студенческом Совете. Лидеры совместно с кураторами организуют включение студентов в мероприятия социальной и воспитательной значимости.

В течение учебного года, студенты данного направления подготовки включены в деятельность: «Движение первых»; студенческий спортивный клуб НТТ, военно-патриотический клуб «Патриот»; «Амбассадоры Профессионалитета»; студенческий Медиацентр «НТТ»; творческие объединения.

Студенты по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» в течение учебного года принимают участие в реализации социальных

проектов техникума «С открытым сердцем», «Тёплая лапа Ирбиса», «Школа студенческого актива», «Команда года», «АртВесна». Работа в данном направлении способствовала повышению социальной активности студентов.

Студенты по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» участвовали в очных конференциях с социальными партнёрами и работодателями: «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP».

Приняли участие в Республиканском молодёжном образовательном форуме «Работа молодым», в рамках которого участвовали в мастер-классах, семинарах панельных дискуссий с разъяснением практических механизмов самостоятельного поведения на рынке труда и трудовой самореализации.

Студенты по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» стали участниками Регионального чемпионата профессионального мастерства «Абилимпикс» по компетенции «Мастер по приготовлению пиццы».

Студенты по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» участвовали во всех профилактических мероприятиях: дни здоровья; единые уроки профилактики; акция «Сообщи – где торгуют смертью», акция «Мир без наркотиков», акция СТОП ВИЧСПИД, что способствовало формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни.

Приняли участие в Спартакиаде по различным видам спорта, где были одержаны победы в различных спортивных номинациях: баскетбол, легкая атлетика, минифутбол, волейбол, настольный теннис. В составе сборной спортивной команды техникума выступали на городских, зональных и республиканских спортивных соревнованиях.

В рамках военно-патриотических мероприятий, студенты по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» продуктивно участвовали в Дне призывника, соревнованиям по военно-прикладным видам спорта. А также, обучающиеся стали активными участниками патриотических акций: Бессмертный полк; Георгиевская ленточка; Письмо солдату; Герой моей семьи и др., которые повлияли на формирование патриотического сознания студентов.

Самыми яркими мероприятиями духовно-нравственного и гражданско-патриотического воспитания с участием студентов по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» стали: урок памяти «Непокорённый», посвященный снятию блокады Ленинграда; уроки мужества к памятным датам российской истории; встречи с ветеранами СВО, воинами-интернационалистами; День матери; День отца; День старшего поколения. Участие в данных мероприятиях способствовало творческому развитию и патриотическому воспитанию.

Студенты по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» приняли участие в конкурсах плакатов и рисунков по темам: здоровый образ жизни; Знакомьтесь, первый курс; стенгазета ко Дню защитника Отечества; День Победы; День учителя. А также стали участниками студенческих флэшмобов «Движение первых», «Молодежь против наркотиков», «Ты в хорошей компании в рамках популяризации ФП «Профессионалитет». Ко дню СПО студены стали участниками акций и мероприятий, способствующих популяризации среднего профессионального образования.

Развитию талантов отдельных студентов по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» способствовало также участие в праздничных и концертных мероприятиях, посвященных Дню учителя, новогоднему празднику, Дню студента, международному женскому дню, Дню защитника Отечества, Дню Победы. Кроме того, студенты приняли участие в фестивале творчества «Звёздный дождь», «День первокурсника», «Студенческая весна» и др. Обучающиеся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» занимаются различными направлениями волонтерской деятельности. В течение учебного года, самыми массовыми волонтерскими акциями стали «С открытым сердцем», «Подарки и письма героям СВО», «Зеленый мир» и др.

В техникуме имеется большое количество кружков и спортивных секций: волейбол; баскетбол; настольный теннис, мини-футбол; творческие объединения; волонтерский отряд «Горящие сердца». 9% обучающихся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» посещают кружки в техникуме и по месту жительства, в том числе дети-сироты, обучающиеся с ОВЗ и обучающиеся «группы риска».

Вместе с тем, среди обучающихся по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» не все студенты мотивированы к выбранной профессии, охвачены мероприятиями, конкурсной и волонтерской деятельностью, кружковой работой. Остались обучающиеся, состоящие на профилактических учетах, не всегда внешний вид студентов соответствует требованиям Устава техникума.

На основании вышеизложенного, в новом учебном году перед учебными группами по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» стоят следующие воспитательные задачи:

– усиление сплоченности студенческого коллектива;

– непрерывное формирование мотивации обучающихся к получению профессионального образования СПО, воспитание ответственности за качество обучения;

– увеличение социальной активности студентов, развитие студенческого самоуправления;

– активное включение обучающихся «группы риска» в социальную практику;

– увеличение количества студентов, участвующих в кружках и спортивных секциях;

– формирование соответствия внешнего вида обучающихся требованиям Устава техникума;

– увеличение роли семьи в организации образовательного процесса, совместном воспитании студентов.

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы
по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, с учетом профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Урок-практикум по проектной деятельности в рамках общеобразовательных дисциплин	Группы 1 курса	По календарным планам преподавателей	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин
2	Рефераты, презентации, доклады по тематике великих исторических событий в России «Непокоренный Ленинград», «Курская битва», «Коренной перелом в ВОВ», «День памяти и скорби» и др.	Группы 1 курса	В соответствии с датами исторических событий	Зам. директора по УВР Преподаватели истории
3	Видеоурок/урок практикум/комбинированный урок по изучению жизни и деятельности великих политических деятелей, деятелей науки, культуры и спорта	Группы 1 курса	В рамках празднования круглых и памятных дат	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин, физики, химии, физической культуре
4	Тематический кураторский час на тему «Стереотипы»	Группы 1-3 курса	Сентябрь	Кураторы групп, педагоги-психологи
5	Выносливость как элемент подготовки специалиста к будущей трудовой деятельности.	Группы 1 курса	Сентябрь	Преподаватель физультуры Коба В.Д.
6	Математика в профессии.	Группы 1-2 курса	Сентябрь	Преподаватель математики Валиева Г.Р.
7	Государственные символы Республики Татарстан. Развитие промышленности в Республике Татарстан. Герб как символ истории и культуры города Набережные Челны.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель татарского языка Абдрахимова А.А.
8	Влияние температуры на процессы плавление сахарозы при производстве	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель химии Глумова

	леденцов.			Н.П.
9	Виды сахарозы, используемые в производстве сахарной ваты.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель химии Каримова Э.М.
10	Применение высокопродуктивных пород, сортов и штаммов в сельском хозяйстве и промышленности.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель химии Глумова Н.П.
11	Оформление ТТК согласно нормативной документации.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель информатики Панкова Н.В.
12	Язык и речь. Умеем ли мы говорить на кухне	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
13	Пищевые отравления организма	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель специальных дисциплин Куликова М.А.
14	Вирусы. Профилактика заболеваемости	Группы 1-2 курса	Октябрь	Преподаватель специальных дисциплин Куликова М.А.
15	Всемирный день этикета. Речевой этикет	Группы 1-2 курса	Октябрь	Преподаватели иностранного языка
16	Методы обработки пищевых продуктов с целью профилактики вирусных инфекций.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель биологии Глумова Н.П.
17	Проведение расчетов при проработке кондитерского изделия.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватели информатики Валиева Г.Р. Панкова Н.В.
18	Вычисление вероятности брака при изготовлении конфет.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель математики Валиева Г.Р.
19	Проблематика романа «Отцы и дети». Русская кухня.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель литературы Кирилова А.М.
20	Уроки мужества, посвящённые Дню неизвестного солдата и началу контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой	Группы 1-2 курса	05.12.2024	Преподаватели истории
21	Напитки и кондитерские изделия. Традиционные кондитерские изделия Великобритании, США, России и способы их приготовления.	Группы 2 курса	Декабрь	Преподаватель иностранного языка Давлетбаева Ф.А.
22	Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Психология трапезы.	Группы 1 курса	Январь	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
23	Викторина «В мире профессии кондитер» МДК.01.02 Технология изготовления драже	Группы 1-2 курса	Январь	Преподаватель русского языка Наврузова И.Н.

24	История шоколада	Группы 2 курса	Январь	Преподаватель специальных дисциплин Баталова Т.В.
25	Простое предложение. Главные члены предложения. Изысканное пирожное	Группы 1 курса	Январь	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
26	Простое предложение. Главные члены предложения. Накладная и синтаксис	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
27	Запасы энергоресурсов в мире (практическая работа)	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
28	Гельминтозы, и их профилактика	Группы 2 курса	Февраль	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
29	Выносливость, как элемент подготовки специалиста к будущей трудовой деятельности.	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель физкультуры Фёдоров Д.М.
30	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. История развития движения «Профессионалы» в России	Группы 2 курса	Февраль	Преподаватель специальных дисциплин Тицкая И.С.
31	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Упаковка кондитерских изделий.	Группы 1 курса	Март	Преподаватель татарского языка Абдрахимова А.А.
32	Кураторский час на тему «Города трудовой доблести»	Группы 1 курса	Март	Зам. директора по УВР, кураторы групп
33	Значение альдегидов в производстве конфет.	Группы 1 курса	Март	Преподаватель химии Глумова Н.П.
34	Определение объемов кондитерских изделий.	Группы 1 курса	Март	Преподаватель математики Валиева Г.Р.
35	Сравнение студенистых продуктов, приготовленных с использованием агар-агара и желатина.	Группы 1 курса	Март	Преподаватель химии Каримова Э.М.
36	Правила безопасности при работе с оборудованием.	Группы 1 курса	Март	Преподаватель ОБЖ Хурматуллаев В.М.
37	Игра «В мире шоколада». МДК.03.01 Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий	Группы 1-2 курса	Март	Преподаватель специальных дисциплин Ротанова А.Н.
38	Урок-диктант/Конкурс чтецов/Реферат, посвященный международному Дню родного языка	Группы 1-2 курса	Апрель	Зам. директора по УР Преподаватель родного языка,

				русского языка и литературы
39	Эвакуационные знаки на ПОП	Группы 1 курса	Апрель	Преподаватель ОБЖ Глумова Н.П.
40	Современные виды дрожжей, используемые в кулинарии.	Группы 1 курса	Апрель	Преподаватель биологии Глумова Н.П.
41	Значение геометрии при формовании конфет.	Группы 1 курса	Апрель	Преподаватель математики Валиева Г.Р.
42	Первые упаковки для космических конфет. Новинки в космосе супер упаковок.	Группы 1 курса	Апрель	Преподаватель астрономии Кашапова З.Т.
43	Экскурсия на кондитерскую фабрику АО «Эссен Продакшн АГ».	Группы 1 курса	Апрель	Преподаватель специальных дисциплин Ротанова А.Н.
44	Стили и варианты оформления тортов (семинар)	Группы 2 курса	Апрель	Преподаватель специальных дисциплин Князева Э.А.
45	Создание презентации готового кулинарного изделия	Группы 1 курса	Май	Преподаватели информатики Валиева Г.Р. Панкова Н.В.
46	Высокопродуктивные сорта свеклы, используемые для производства сахарозы.	Группы 1 курса	Май	Преподаватель химии Глумова Н.П.
47	Проведение расчетов ЖБУ согласно представленной документации.	Группы 1 курса	Май	Преподаватель информатики Панкова Н.В.
48	День города-героя Санкт-Петербург. Крупные города РФ	Группы 1 курса	Май	Преподаватели иностранного языка Зайнуллина А. М. Былинкин Н.С.
49	Международный день кондитера. Моя будущая профессия.	Группы 1 курса	Май	Преподаватели иностранного языка Зайнуллина А. М. Былинкин Н.С.
50	Питание современного человека	Группы 1 курса	Июнь	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
51	Выносливость как элемент подготовки специалиста к будущей трудовой деятельности.	Группы 1 курса	Июнь	Преподаватель физультуры Коба В.Д.
52	Уроки мужества, посвящённые Дню памяти и скорби	Группы 1 курса	Июнь	Преподаватели истории
53	Урок-практикум/ рефераты/доклады, посвященные юбилейным датам русских	Группы 2-3 курса	В течение учебного года	Преподаватель русского языка и

	писателей			литературы
54	Урок-практикум по финансовой грамотности	Группы 2 курса	Октябрь; март	Зам. директора по УР Преподаватели экономики, математики, специальных дисциплин
55	Урок правовой грамотности	Группы 2-3 курсов	Сентябрь, декабрь, март	Зам. директора по УР Преподаватели права
56	Всероссийская акция «Цифровой диктант»	Группы 2-3 курсов	29.09.2024-15.10.2024	Преподаватель информатики
57	Предметные недели по общеобразовательным дисциплинам: деловая игра, олимпиада, викторина, конкурс, турнир, доклад, презентация, сочинение, конкурс рисунков	Группы 1-2 курсов	По графику предметных недель	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин
58	Неделя профессии: конкурс профессионального мастерства, турнир, викторина, презентация	Группы 2-3 курсов	По графику недель профессии	Зам. директора по УР Зам. директора по УПР Мастера п/о Преподаватели профессиональных и специальных дисциплин
59	Экскурсии на базовые предприятия партнеры/работодатели, посвященные Дню труда, трудовым династиям	Группы 1 курса	Октябрь, ноябрь, февраль, март, апрель, май	Зам. директора по УПР Мастера п/о
60	Дни профессионального развития: встреча с работодателями/ экскурсия на базовые предприятия/круглый стол	Группы 1-3 курсов	1 раз в квартал	Зам. директора по УПР
61	Викторина/беседа/классный час по изучению Российской патриотической символики, посвященные Дню Герба РФ	Группы 1 курса	30 ноября	Зам. директора по УВР Библиотекарь
62	Неделя финансовой грамотности: Онлайн тестирование; единый урок; урок практикум; видеоурок	Группы 1-3 курсов	Март	Зам. директора по УР Преподаватель экономики
63	Выставка книг к памятным и знаменательным датам	Все студенты	В течение года	Библиотекарь
64	Мероприятия Всероссийского общества «Знание»: встречи, дискуссии	Группы 1-3 курсов	По плану мероприятий общества «Знание»	Зам. директора по УВР

65	Тематические экскурсии в музеи и на выставки	Группы 1-3 курсов	В течение года	Кураторы
66	Военно-спортивные внеучебные мероприятия: День призывника, соревнования по военно-прикладным видам спорта	Группы 1-3 курсов	В течение года	Зам. директора по УВР Преподаватель организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания
67	Физкультурно-оздоровительная деятельность: спортивные соревнования, день здоровья, Спартакиада и др.	Группы 1-3 курсов	Ежемесячно Апрель	Руководитель физвоспитания
68	Профориентационные внеучебные мероприятия: проекты Профессионалитет, Дни открытых дверей, мастер-классы по специальности	Амбассадоры	По плану профориентации	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Кураторы команды «Амбассадоры профессионалитета»
69	Региональные конкурсы и мероприятия, посвященные Дню профтехобразования	Группы 1-3 курсов	Сентябрь	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Кураторы
70	Трудовые субботники	Группы 1-3 курсов	В течение года	Завхоз Кураторы
71	Реализация мероприятий студенческого спортивного клуба «НТТ»	Участники клуба «НТТ»	По плану клуба «НТТ»	Руководитель физвоспитания Преподаватели физической культуры
72	Реализация мероприятий военно-патриотического клуба «Патриот»	Участники ВПК «Патриот»	По плану ВПК «Патриот»	Преподаватель-организатор ОБЖ
73	Проведение Дня открытых дверей для школьников	Школьники	Октябрь Апрель	Администрация Амбассадоры Преподаватели
2. Кураторство				
1	Праздник «День знаний». Кураторский час: знакомство с Уставом техникума, локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса.	Группы 1 курса	02.09.2024	Зам. директора по УВР Кураторы
2	Тематический кураторский час на тему «Экстремизму – НЕТ!», приуроченного ко «Дню солидарности в борьбе с терроризмом»	Группы 1-2 курса	03-06.09.2024	Зам. директора по УВР Кураторы
3	Проведение внеурочных занятий «Разговоры о важном»	Группы 1-2 курса	Каждый понедельник	Кураторы
4	Тематические классные часы «Терроризм-угроза обществу»;	Группы 1-2 курса	1 раз в месяц по плану	Зам. директора по УВР

	«Молодежные движения: «за» и «против»; «Толерантность – требование времени»; «Девиз по жизни – ЗОЖ»; «Правила безопасного поведения»; правовые беседы и др.			Кураторы
5	Инструктажи по технике безопасности	Группы 1-2 курса	Сентябрь; январь Внепланово	Кураторы
6	Укрепление дисциплины, посещаемости учебных занятий, успеваемости: классные часы, родительские собрания, индивидуальные беседы, официальные письма родителям/законным представителям	Группы 1-2 курса	В течение года по мере необходимости	Администрация Кураторы Социальный педагог Педагог-психолог
7	Организация работы по ведению Уголка группы: Памятка для студента; поздравления; расписание; актуальная информация и др.	Актив группы	Ежемесячное обновление	Староста и актив учебной группы
8	Выявление лидеров, формирование студенческого актива, выборы старосты группы: распределение ответственных по направлениям работы, контроль и поощрение студенческого самоуправления	Актив группы	Сентябрь В течение учебного года	Кураторы
9	Организация поздравлений с днем рождения, успехами в учебной, профессиональной, творческой, спортивной и иной деятельности	Актив группы Победители конкурсов, олимпиад и т.п.	В дни рождения По итогам учебной и внеучебной деятельности	Староста и актив учебной группы
10	Организация внеурочной деятельности обучающихся, сплочение коллектива: участие в культурно-массовых мероприятиях, спортивных соревнованиях, кружках, волонтерской деятельности, общественно-полезном труде	Группы 1-2 курса	В течение учебного года по плану внеклассных мероприятий	Руководитель физвоспитания Руководители кружков Кураторы
11	Работа с обучающимися, проживающими в общежитии техникума: разъяснение правил проживания в студенческом общежитии; взаимодействие с воспитателями общежития; контроль досуга; приобщение к культурно массовым мероприятиям в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Систематически По мере необходимости	Администрация Воспитатель Социально психологическая служба Кураторы
12	Индивидуальная и профилактическая работа: беседы; приобщение к профилактическим мероприятиям, кружкам и волонтерской деятельности	Группы 1-2 курса	Систематически По мере необходимости	Администрация Кураторы

13	Работа с обучающимися «группы риска»: составление документации (карточка учета, план сопровождения, характеристика, анкета и др.); беседы; взаимодействие с родителями/законными представителями; выявление интересов, приобщение к мероприятиям; вызов на Совет профилактики правонарушений	Студенты «группы риска»	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Воспитатели Социально психологическая служба Кураторы
14	Взаимодействие с администрацией, преподавателями: мини-педсовет; беседы; Совет профилактики правонарушений	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Администрация Преподаватели Кураторы
15	Проведение родительских собраний	Родители	1 раз в семестр	Администрация Кураторы
16	Взаимодействие с родителями	Родители	В течение года	Администрация Социально психологическая служба Кураторы
17	Социальная поддержка: социальный паспорт группы; социальная стипендия; материальная помощь; юридическая помощь; помощь в трудной жизненной ситуации	Группы 1-2 курса	Сентябрь В течение учебного года	Социальный педагог Преподаватели Кураторы
18	Работа по формированию Портфолио личностных достижений обучающихся/выпускников: сбор грамот, дипломов, сертификатов, благодарственных писем на каждого студента; формирование Приказов/Распоряжений с объявлением благодарности за различные достижения	Группы 1-2 курса	Систематическ и Формирование папок с Портфолио в конце каждого полугодия	Кураторы Студенты групп
19	Профориентационная деятельность: участие в формировании учебной группы в рамках приемной кампании; классные часы и беседы о выбранной профессии; мотивация к участию в профессиональных конкурсах и мероприятиях; содействие трудоустройству выпускников	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Администрация Кураторы Мастера п/о
20	Работа по ведению журнала учебной работы: план работы на год; анализ работы за предыдущий год; социальный паспорт группы; сведения об обучающихся и родителях; сведения о нарушениях и поощрениях студентов; протоколы родительских собраний и собраний учебной группы; методические материалы к классным часам, иное	Группы 1-2 курса	Систематическ ий контроль в конце каждого полугодия	Зам. директора по УВР Кураторы
3.Наставничество и поддержка				
1	Формирование новой базы по наставникам и наставляемым: педагог	Группы 1-2 курс	Сентябрь Далее по мере	Администрация Куратор

	студент; работодатель-студент		необходимости	
2	Организация наставничества в отношении трудных подростков: закрепление общественного воспитателя; план индивидуального сопровождения; социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу	Трудные подростки групп 1-2 курса	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
3	Организация наставничества в отношении обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: выявление интересов; социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу, волонтерство	Студенты из категории детей-сирот	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
4	Организация наставничества в отношении обучающихся инвалидов и ОВЗ: социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу, волонтерство	Студенты из категории ОВЗ	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
5	Организация наставничества обучающихся, отлично осваивающих выбранную профессию: закрепление наставника мастера п/о; подготовка и участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, чемпионатах, мастер классах и т.п. (совместно с работодателем)	Отличники по специальности	В течение учебного года	Куратор Преподаватели профессиональных дисциплин
6	Организация наставничества работодателей предприятий-партнеров: курирование производственной практики	Группы на производственной практике	В соответствии с учебным планом	Зам. директора по УПР Мастер п/о Куратор
7	Организация наставничества в отношении обучающихся-участников студенческого спортивного клуба «НТТ»: выявление спортивных студентов, объединение их в клуб; закрепление руководителя-наставника; организация спортивных соревнований, дней здоровья, спортивных акций	Участники клуба «НТТ»	В течение учебного года по плану спортивного клуба «НТТ»	Рук. спортивного клуба «НТТ» Куратор
8	Организация наставничества в отношении обучающихся-участников первичной ячейки «Движение первых»: выявление мотивированных студентов, объединение их в ячейку РДДМ «Движение первых» по направлениям; закрепление руководителя-наставника; организация и проведение мероприятий и акций в рамках Движения	Участники «Движение первых»	В течение учебного года по плану РДДМ «Движение первых»	Советник директора по воспитанию Куратор
9	Оказание психолого-педагогической, методической, юридической помощи в	Студенты ,нуждаю	По мере необходимост	Куратор Социальный

	преодолении затруднений: консультации; беседы; телефон и служба доверия др.	щиеся в помощи	и в течение учебного года	педагог Педагог-психолог Юрисконсульт
4. Основные Воспитательные мероприятия				
1	День знаний: торжественная линейка	Группы 1 курса	2 сентября	Администрация Куратор
2	Патриотические акции «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Георгиевская ленточка», ко Дню народного единства, Дню России и др.	Группы 1-2 курса	В соответствии с памятными историческим и датами	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
3	Военно-спортивные игры	Группы 1-2 курса	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ
4	Мероприятия в рамках проектов президентской платформы «Россия – страна возможностей»: Большая перемена, Другое дело, и др.	Участники из групп	По плану мероприятий платформы	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию
5	Эколого-трудовые мероприятия: субботники и трудовые десанты	Группы 1-2 курса	В течение года	Завхоз Кураторы
6	Спартакиада: легкая атлетика; волейбол; баскетбол; мини-футбол; настольный теннис	Группы 1-2 курса	В течение года по плану руководителя физвоспитания	Руководитель физвоспитания Преподаватель физической культуры
7	Посвящение в студенты	Группы 1 курса	Сентябрь	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор Куратор
8	Кружковая работа и спортивные секции	Участники кружков	По плану кружков и секций	Зам. директора по УВР Руководители кружков
9	День учителя: торжественное мероприятие; конкурс плакатов и поздравлений	Студенческий актив Группы 1-2 курса	5 октября	Старший п.д.о. Педагог-организатор
10	Выездная «Школа студенческого актива»	Группы 1-2 курса	Октябрь	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
11	Всемирный день борьбы со СПИДом:	Группы	1-5 декабря	Зам. директора по

	беседы; лекция	1-2 курса		УВР Социальный педагог
12	Новогодний концерт	Группы 1-2 курса	28 декабря	Старший п.д.о. Педагог-организатор
13	День студента: праздничные мероприятия, акция «Отруби хвост»	Группы 1-2 курса	25 января	Старший п.д.о. Педагог-организатор
14	Праздничный концерт «Февромарт»	Группы 1-2 курса	6 марта	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор
15	Фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»: участие в номинациях «Вокал», «Театр», «Художественное слово», «Танец», «Оригинальный жанр»	Участники творческих кружков	Март - Апрель	Старший п.д.о. Педагог-организатор
16	Праздничный концерт, посвященный Дню Победы, участие в городском параде	Группы 1-2 курса	6-9 мая	Зам. директора по УВР
17	Творческие внеклассные мероприятия: посвящение в студенты, фестиваль «Звёздный дождь», конкурс студенческого творчества «Студенческая весна», новогоднее представление, конкурс «Команда года» и др.	Группы 1-2 курса	По плану творческих внеучебных мероприятий	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
18	Международный день защиты детей: конкурсы; акции	Группы 1-2 курсов	1 июня	Советник директора по воспитанию
19	Организация досуга обучающихся, проживающих в общежитии	Обучающиеся, проживающие в общежитии	По плану работы в общежитии	Зам. директора по УВР Воспитатели
20	Реализация мероприятий социальных проектов техникума: «Команда года», «С открытым сердцем», «АРТ-весна» и др.	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию Старший п.д.о. Педагог-организатор
21	Реализация мероприятий в рамках федерального проекта «Профессиналитет»	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР, УВР Заведующий отделением
22	Торжественное вручение дипломов; награждение лучших выпускников	Выпускные группы	30 июня	Зам. директора по УВР, УР, УПР Старший п.д.о. Педагог-организатор

				Куратор
23	Взаимодействие с организациями Лига студентов	Активисты студенческого самоуправления	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию
24	Взаимодействие с общественными организациями и муниципальными социальными партнерами из числа учреждений культуры и досуга, проведение Дня молодежи и Дня общественных организаций	Студенческий актив	В течение учебного года 24 июня 19 мая	Зам. директора по УВР Старший п.д.о.
25	Реализация мероприятий в рамках «Движение первых»	Участники «Движение первых»	По плану РДДМ «Движение первых»	Советник директора по воспитанию
26	Онлайн марафон «Команда первых. Просто действуй!»	Участники «Движение первых» В	Сентябрь	Советник директора по воспитанию
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация среды учебной лаборатории и кабинета по профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» (стенды, стойки, информация и др.)	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Куратор Старосты групп
2	Оформление уголка учебной группы	Студенческий актив группы	В течение учебного года	Куратор Старосты групп
3	Организация предметно пространственной среды студенческого общежития техникума: стенды «Информация», «Жизнь общежития», «Совет общежития», «Социально-психологическая служба»; стойки с актуальной информацией	Студенты, проживающие в общежитии	Обновление сентябрь По мере необходимости в течение учебного года	Зам. директора по УВР Воспитатель
4	Организация предметно-пространственной среды событийного дизайна: почетные грамоты и дипломы; информационные стенды со сменной информацией: недели профессий, рисунки и плакаты к праздникам, конкурсные материалы и др.	Студенческий актив группы	В ходе проведения мероприятий	Куратор Староста группы
6. Взаимодействие с родителями/законными представителями				
1	Родительские собрания, лектории; родительские чаты; Памятки и уведомления для родителей	Родители студентов	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Куратор Социальный педагог Педагог-психолог

2	Деятельность родительских объединений: родительский Комитет; Совет родителей	Участники родительского Комитета	По мере необходимости	Зам. директора по УВР Куратор
3	Участие в деятельности молодежных объединений: Студенческий совет, «Движение первых»	Родители студентов	В течение учебного года По планам работы объединений	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию Куратор Председатель студенческого Совета
4	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся, совершивших противоправные поступки: постановка на профилактический учет; беседы; посещение семьи; Совет профилактики правонарушений	Обучающиеся «группы риска»	По планам индивидуального сопровождения По мере необходимости	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор
5	Взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: соглашения о взаимодействии; Совет профилактики правонарушений; беседы; лектории; совместные собрания	Обучающиеся из категории детей-сирот	В течение учебного года По плану социального педагога	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор Воспитатель
6	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся из категории детей-инвалидов и ОВЗ: беседы; лекторий; психолого-педагогический консилиум; педагогический Совет	Обучающиеся из категории инвалиды и ОВЗ	В течение учебного года По плану кураторов	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор Воспитатель
7	Участие во внеучебных мероприятиях техникума	Родители студентов	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Куратор Председатель студенческого Совета
7. Самоуправление				
1	Формирование студенческого Совета: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Представители групп 1-3 курса	Сентябрь	Старший п.д.о. Педагог-организатор
2	Формирование Совета общежития: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Студенты, проживающие в общежитии	Сентябрь Январь	Воспитатель

3	Деятельность лидеров и активистов студенческого самоуправления: студенческий Совет; внеучебные мероприятия; молодежные объединения; волонтерство; Совет профилактики; субботники; молодежные фестивали и форумы	Студенческий актив	В течение учебного года	Старший п.д.о. Педагог-организатор Председатель студенческого Совета
4	Участие в деятельности молодежных объединений: Студенческий совет; «Движение первых»; студенческий спортивный клуб «НТТ», военно-патриотический клуб «Патриот»	Студенческий актив	В течение учебного года По планам работы объединений	Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию Руководитель ВПК «Патриот» Председатель студенческого Совета
5	Студенческое самоуправление в медиапространстве техникума: Радио СтудФМ»; Социальные сети; Телеграм-канал; Сайт техникума; Медиаконкурсы; Проект «Профессионалитет»	Студенческий актив	В течение учебного года По плану студенческого Медиацентра	Администрация Старший п.д.о. Председатель студенческого Совета
8. Профилактика и безопасность				
1	Объектовые тренировки (в учебных корпусах и зданиях общежитий)	Группы 1-2 курса	В течение учебного года по плану	Начальник ГО и ЧС Администрация Преподаватели Куратор
2	Инструктажи по ТБ и охране труда	Группы 1-2 курса	Сентябрь, январь Внеплановые Перед выездом на мероприятия	Куратор
3	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группы 1-2 курса	Ежемесячно	Зам. директора по УВР Социальный педагог
4	Социально-психологическое тестирование	Группы 1-2 курса	Октябрь	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
5	Наркоосмотры	Группы 1-2 курса	По плану ГНД	Педагог-психолог Социальный педагог
6	Классные часы, беседы по тематике профилактики деструктивного поведения в учебное и внеурочное время	Группы 1-2 курса	По плану Кураторов	Зам. директора по УВР Куратор
7	Лекции сотрудников ГНД, ПДН, полиции	Группы	В течение	Зам. директора

	и ГИБДД	1-2 курса	года	по УВР Социальный педагог
8	Профилактические мероприятия: месячник по безопасности; месячник по профилактике борьбы с наркоманией; Совет профилактики правонарушений; социально психологическое тестирование; акции «Здоровье – твое богатство», «Один день без сигарет», «СтопВичСпид; мероприятия по правилам безопасного поведения в каникулярные и праздничные дни, в вечернее время и др.	Группы 1-2 курса	По плану профилактических мероприятий	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию Социальный педагог Педагог-психолог
9	Участие в реализации социальных проектов профилактической направленности: «Твоя территория»; «Молодёжный континент» и др.	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Социальный педагог
10	Тренинги/индивидуальные беседы/анкетирование по профилактике суицидального поведения	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Педагог-психолог
11	Профилактическая деятельность в отношении обучающихся из социально опасных категорий (дети-сироты, иностранные граждане, инвалиды; обучающиеся с ОВЗ): правовые и воспитательные беседы; тренинги; включение во внеучебную деятельность, массовые профилактические мероприятия (совместно с инспектором ПДН)	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
12	Работа с обучающимися, оказавшимися в трудной жизненной ситуации: индивидуальное консультирование; правовая помощь; материальная помощь; социальная поддержка; встречи с родителями; памятки «Телефон доверия» и др.	Группы 1-2 курса	По мере необходимости	Педагог-психолог Социальный педагог
13	Информирование о чрезвычайных происшествиях по установленной форме (Министерство образования и науки РТ, УО, КДН, органы опеки и попечительства, законные представители)	Группы 1-2 курса	В день ЧП	Зам. директора по УВР
14	Мониторинг безопасности образовательной среды	Группы 1-2 курса	Апрель - май	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
9. Социальное партнерство и участие работодателей				

1	Совместная деятельность по формированию документации: рабочая программа воспитания; Договор/Соглашение о сотрудничестве и др.	Группы 1-2 курса	Сентябрь В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УВР, УР
2	Курирование производственной практики: наставничество; дневник производственной практики	Группы 1-2 курса	Согласно учебному плану	Зам. директора по УПР Мастера п/о
3	Совместное проведение конкурсов профессионального мастерства	Группы 1-2 курса	По плану конкурсов	Зам. директора по УПР, УР
4	День открытых дверей: презентация специальности; мастер классы по специальности; встречи с работодателями	Школьники Студенты Амбассадоры	Октябрь Апрель	Администрация Мастера п/о Преподаватели
5	День партнера: экскурсии на базовые предприятия; встречи с работодателями; информация о производстве предприятий-партнеров	Группы 1 курса	1 раз в квартал	Зам. директора по УПР
6	Совместное проведение массовых спортивно-развлекательных, интеллектуальных мероприятий	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР, УВР
7	Мастер-классы по специальности; презентация профессий и предприятий партнеров; экскурсионная программа	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР
8	Открытые дискуссионные площадки на территории предприятий-партнеров и площадках техникума, круглые столы	Группы 2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Работа со школами г. Набережные Челны: выезды; приглашение в техникум на мастер-классы по специальности, курсы дополнительного образования, дни открытых дверей, школьная научно-практическая конференция	Школьники Студенты волонтеры амбассадоры	По графику работы со школами	Администрация Руководитель ОПОиМ
2	Дополнительные курсы профессиональной переподготовки	Группы 1-2 курса		Руководитель ОПОиМ
3	Неделя профессии «профессии «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»»	Группы 1-2 курса	По графику недель профессии	Мастера/о Преподаватели профессиональных дисциплин
4	Конкурсы профессионального мастерства «Профессионалы»	Группы 2 курса	По графику конкурсов профессионального мастерства	Зам. директора по УПР, УР Мастера/о Преподаватели профессиональных дисциплин
5	Чемпионаты профессионального мастерства «Абилимпикс»	Студенты инвалиды	По графику Чемпионатов «Абилимпикс»	Зам. директора по УПР Мастера п/о

6	Воспитательные мероприятия профессиональной направленности: студенческая конференция «Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего»	Группы 1-2 курса	Апрель	Зам. директора по НМР
7	Оформление Портфолио студентов	Группы 1-2 курса	В течение года	Зам. директора по УР Кураторы
8	Содействие трудоустройству выпускников, трудоустройства выпускников, находящихся в зоне риска; индивидуальная помощь выпускникам из числа сирот и выпускников с ОВЗ	Выпускные группы	В течение учебного года	Зам. директора по УПР
9	Взаимодействие с ВУЗами: дни открытых дверей; рекламные буклеты; встречи; анкетирование	Группы 2 курса	Февраль-июнь	Преподаватели
10	Конкурс профессионального мастерства «Богатство осени»	Группы 1-2 курса	Октябрь	Зам. директора по УР, УПР
11. Инклюзивная среда				
1	Создание безбарьерной среды для лиц с ОВЗ; включение студентов с ОВЗ в конкурсную, внеучебную, волонтерскую деятельность, общественно-полезный труд	Студенты с ОВЗ	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Социальный педагог Педагог-психолог
2	Организация профориентационной работы с обучающимися из числа инвалидов и лиц с ОВЗ: мастер-классы по профессиям; экскурсии; дополнительные курсы профессиональной переподготовки	Студенты с ОВЗ	Октябрь - май	Социальный педагог
3	Организация участия студентов с ОВЗ в Чемпионатах «Абилимпикс»: выявление профессионально мотивированных студентов; подготовка и участие в Чемпионате по компетенциям.	Студенты с ОВЗ групп В	По графику Чемпионата Абилимпикс	Зам. директора по УПР Мастера п/о
4	Организация участия студентов с ОВЗ в профессиональных конкурсах и олимпиадах	Студенты с ОВЗ	По графику конкурсов	Зам. директора по УПР Мастера п/о Преподаватели
5	Участие студентов с ОВЗ во внеучебных мероприятиях и спортивных соревнованиях: мероприятия техникума; региональные мероприятия для лиц с ОВЗ и др.	Студенты с ОВЗ	По графику мероприятий	Социальный педагог Педагог-психолог Куратор
6	Организация досуга и летней занятости лиц с инвалидностью и ОВЗ: привлечение в кружки и спортивные секции; поддержка индивидуальных увлечений; летняя занятость	Студенты с ОВЗ	В течение учебного года Июнь-август	Социальный педагог Куратор
7	Оказание психолого-педагогической, методической, юридической помощи в преодолении затруднений лицам с	Студенты с ОВЗ, нуждающие	По мере необходимост и в течение	Куратор Социальный педагог

	инвалидностью и ОВЗ: консультации; беседы; телефон и служба доверия др.	ся в помощи	учебного года	Педагог-психолог Юрисконсульт
8	Помощь в трудоустройстве лицам с инвалидностью и ОВЗ: консультирование; ярмарка вакансий; центр занятости, сайт НТТ, цифровая платформа «Работа России»	Студенты с ОВЗ выпускных групп	В течение учебного года	Зам. директора по УПР Куратор Социальный педагог
13. Студенческий Медиацентр				
1	Разностороннее информирование школьников, молодежи, сотрудников, социальных партнеров о деятельности техникума через собственные информационные ресурсы (сайт ОУ, группы ВКонтакте, Телеграмм-канал) и пресс-релизы в СМИ	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	В течение учебного года	Заведующий отделением
2	Популяризация федерального проекта «Профессионалитет»: беседы; классные часы; анкетирование; видеоролики; фоторепортажи; конкурсы и др.	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	По графику мероприятий проекта	Заведующий отделением
3	Участие студенческого Медиацентра в региональных развивающих медиафорумах, квестах, конференциях, слетах и др.	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	По плану форумов и др. региональных меропиятий	Заведующий отделением
4	Профориентационная деятельность студенческого Медиацентра: разработка и выпуск рекламных буклетов; освещение профориентационных мероприятий на собственных ресурсах и в СМИ; работа в рамках приемной кампании (интервью, видеролики, фоторепортажи)	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	В течение учебного года Июнь – август	Заведующий отделением
5	Управленческая деятельность Медиацентра: координация; контроль	Участники Медиацентра группы 1-2 курс	В течение учебного года	Заведующий отделением
14. Добровольчество				
1	Формирование волонтерской среды как части студенческого самоуправления: поддержка добровольческих инициатив студентов; продвижение добровольческой деятельности	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
2	Организация регистрации студентов на платформах социальной активности ЕИС «Добровольцы России», «Добро.ру»	Группы 1-2 курса	Сентябрь В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-организатор
3	Организация обучения и подготовки в сфере добровольчества: курсы, лекторий, вебинар, семинар, форум, круглый стол	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-

	на платформах «Добро.ру», «Россия – страна возможностей», «Другое дело», участие в городском проекте «Школа добровольцев» и др.			организатор Советник директора по воспитанию
4	Деятельность волонтерского отряда «Горящие сердца»: волонтеры внеучебных мероприятий, социальной инклюзии и др.	Участники волонтеско го отряда	В течение учебного года	Педагог-организатор
5	Экологические субботники и акции; участие в городском конкурсе социальной экорекламы «Зеленый мир», проекте «Экозабег» и др.	Участники волонтеско го отряда	В течение учебного года	Педагог-организатор
6	Деятельность волонтеров Победы: организация поздравлений ветеранов; проведение патриотических акций «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Стена памяти», «Свеча памяти»; реализация проектов патриотической направленности	Участники волонтеско го отряда активисты Студсовета	Апрель, май	Старший п.д.о. Педагог-организатор
7	Реализация проектов по здоровому образу жизни	Участники волонтерско го отряда	В течение учебного года	Старший п.д.о. Педагог-организатор
8	Разработка системы поощрения активистов-волонтеров: торжественное мероприятие по награждению лучших волонтеров Почетными грамотами, Благодарственными письмами; вручение призов и подарков	Студенты волонтеры	Декабрь, май По итогам волонтерских мероприятий	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор