ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники пищевой индустрии»
_____ Н.В. Шуманская
пм

Специальность 19.02.11
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования- 3 года 10 месяцев

Основная образовательная программа среднего профессионального образования государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» (далее – ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии») разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 341

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

1. Глинская Ольга Николаевна, заместитель директора по УР и ПП ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».
2. Федоренко Яна Александровна, заведующий учебной частью ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».
3. Рудских Сабина Акифовна, преподаватель ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».
4. Дудина Анжела Анатольевна, методист ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».

Содержание

Раздел 1. Общие положения 4
1.1. Аннотация 4
1.2. Нормативные основания для разработки ООП 4
1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП 6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы 7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников 8
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям 8
8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 9
4.1. Общие компетенции 9
4.2. Профессиональные компетенции 13
4.3. Личностные результаты 52
Раздел 5. Условия реализации образовательной программы 55
5.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 55
5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 56
5.3. Требования к организации воспитания обучающихся 58
5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 60
Раздел 6. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 61

ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Календарный учебный график
Приложения 3. Программы учебных дисциплин
Приложение 4. Программы профессиональных модулей
Приложение 5. Программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Аннотация

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.05.2022 № 341.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и настоящей ООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП

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

Приказ об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Приказ Минпросвещения России 18.05.2022 года № 341);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

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);

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

Положение о порядке разработки и утверждения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 29.03.2017);

Положение о порядке участия студентов в формировании содержания своего профессионального образования (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 28.02.2023);

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 28.02.2023);

Положение о практические подготовки студентов (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 12.10.2020);

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 10.04.2023).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
ВД.01 Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05 Освоение профессии рабочего, должности служащего (12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов)	Освоение профессии рабочего, должности служащего (12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различнымконтекстам	Уо 01.01	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	**Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходитсяработать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информациии 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	Уо 02.01	**Умения:** определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;

	интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средстваинформационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 02.07	Использовать современное программное обеспечение;
		Уо 02.08	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Зо 02.01	**Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональнойдеятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройстваинформатизации;
		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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	**Умения:** 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 впрофессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательностькоммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею;
		Уо 03.09	определять источники финансирования
		Зо 03.01	**Знания:** 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; основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов;
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации;
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	**Знания:** психологические основы деятельностиколлектива, 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 культурногоконтекста	Уо 05.01	**Умения**: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	**Знания:** особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документови построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	**Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности);
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере жению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Уо 07.01	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения врамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливогопроизводства;
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность сучетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	**Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		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 физическойкультуры для сохранения и укрепленияздоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	**Умения:** 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 (специальности)
		Зо 08.01	**Знания:** роль физической культурыв 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 (специальности) ;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 09.01	**Знания:** 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 профессиональнойдеятельности;
		Зо 09.04	особенности произношения;
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности.

4.2 Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**		**Показатели освоения компетенции**
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Н 1.1.01	Навыки: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,
		Н 1.1.03	Замена быстро изнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе,
		Н 1.1.04	Ведения документации по обслуживанию технологического оборудования
		У 1.1.01	**Умения:** визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов,
		У 1.1.02	Применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
		З 1.1.01	**Знания:** назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта,
		З 1.1.02	Документооборот по процессуподготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	Н 1.2.01	**Навыки:** приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,
		Н 1.2.02	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов,
		Н 1.2.03	Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовойпродукции
		Н 1.2.04	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
		У 1.2.01	**Умения:** рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов,
		У 1.2.02	Эксплуатировать оборудование для производства консервов,продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищеконцентратов, упаковки и маркировки

			готовой продукции,
		У 1.2.03	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов
		З 1.2.01	**Знания:** нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовойпродукции,
		З 1.2.02	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции,
		З 1.2.03	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,
		З 1.2.04	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищеконцентратов
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Н 2.1.01	**Навыки:** расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг,
		Н 2.1.02	Разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий,
		Н 2.1.03	Организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования,
		Н 2.1.04	Эксплуатации и обслуживания технологического оборудования,
		Н 2.1.05	Проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
		Н 2.1.06	Ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья
		У 2.1.01	**Умения:** анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,
		У 2.1.02	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,

		У 2.1.03	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт,
		У 2.1.04	Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья,
		У 2.1.05	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса,
		У 2.1.06	Организовывать работупо проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатови готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологическихопераций,
		У 2.1.07	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырьяна автоматизированных технологических линиях
		З 2.1.01	**Знания:** технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг,
		З 2.1.02	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья,
		З 2.1.03	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству
		З 2.1.04	Выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья,
		З 2.1.05	Методы планирования , контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала
		З 2.1.06	Правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из

			растительного сырья
	ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов	Н 2.2.01	**Навыки:** обеспечения смены сырьем и расходными материалами,
		Н 2.2.02	Определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции,
		Н 2.2.03	Обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов
		У 2.2.01	**Умения:** вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищеконцентратов,
		У 2.2.02	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищеконцентратов по всем этапам производства
		У 2.2.03	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
		У 2.2.04	Осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях,
		У 2.2.05	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях
		У 2.2.06	Подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессовпроизводства консервов и пищеконцентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях,
		У 2.2.07	Использовать в процессе производства продукции ресурсов и энергосберегающие технологии
		З 2.2.01	**Знания:** виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищеконцентратов,
		З 2.2.02	причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства

			консервов и пищеконцентратов,
		З 2.2.03	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов ипищеконцентратов,
		З 2.2.04	Принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях,
		З 2.2.05	Порядок расчета рецептур,
		З 2.2.06	Формы и виды документов на новые виды консервов и пищеконцентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях,
		З 2.2.07	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н 3.1.01	**Навыки:** подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
		Н 3.1.02	Подготовка расходных материалов, в том числе жид- ких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред,
		Н 3.1.03	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
		Н 3.1.04	Осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ,
		Н 3.1.05	Проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		У 3.1.01	**Умения:** пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды,

		У 3.1.02	Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава,
		У 3.1.03	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,
		У 3.1.04	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,
		У 3.1.05	Настраивать лабораторноеоборудование и производить калибровку мерной посуды,
		У 3.1.06	Соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,
		У 3.1.07	Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,
		У 3.1.08	Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы,
		У 3.1.09	Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
		З 3.1.01	**Знания:** требования к рабочему месту по проведению исследований,
		З 3.1.02	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,
		З 3.1.03	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,
		З 3.1.04	Правила хранения химических реактивов, проб в соответствиисо стандартами,
		З 3.1.05	Способы мытья и дезинфекции химической посуды,
		З 3.1.06	Виды , назначение и устройство лабораторного оборудования,
		З 3.1.07	Способы приготовления растворов и методы их расчетов,
		З 3.1.08	Способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований,
		З 3.1.09	Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,
		З 3.1.10	Требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании иэксплуатации технологического оборудования в процессе

			производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и без-опасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Н 3.2.01	**Навыки:** отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
		Н 3.2.02	Проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований,
		Н 3.2.03	Расчетов , оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
		У 3.2.01	**Умения:** осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,
		У 3.2.02	Готовить индикаторные среды,
		У 3.2.03	Проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами,
		У 3.2.04	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование,
		У 3.2.05	Представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояниеспециализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно - технической документации,
		У 3.2.06	Подготавливать посевной материал для лабораторных исследований,
		У 3.2.07	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований,
		У 3.2.08	Утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований,
		У 3.2.09	Проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы,
		У 3.2.10	Осуществлять химический и физико-химический анализ,
		У 3.2.11	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
		У 3.2.12	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,
		У 3.2.13	Применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,
		У 3.2.14	Вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой

			продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		З 3.2.01	**Знания:** нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
		З 3.2.02	Документооборот при проведении лабораторных исследований,
		З 3.2.03	Способы приготовления калибровочных растворов,
		З 3.2.04	Назначение и классификация химической посуды,
		З 3.2.05	Требования к химической посуде,
		З 3.2.06	Средства и способы мытья химической посуды,
		З 3.2.07	Виды , назначение и устройство лабораторного оборудования,
		З 3.2.08	Правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок,
		З 3.2.09	Свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций,
		З 3.2.10	Назначение , виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред,
		З 3.2.11	Методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов,
		З 3.2.12	Назначение , классификация химико-аналитических лабораторий,
		З 3.2.13	Требования к химико-аналитическим лабораториям,
		З 3.2.14	Нормативно -техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
		З 3.2.15	Технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,
		З 3.2.16	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа,
		З 3.2.17	Правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,
		З 3.2.18	Требования охраны труда вхимической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании иэксплуатации технологического оборудования впроцессе производства продуктов питания из растительного сырья

Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Н 4.1.01	**Навыки:** планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса;
		Н 4.1.02	Принятия управленческих решений по организации производственного процесса
		У 4.1.01	**Умения:** рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
		У 4.1.02	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
		З 4.1.01	**Знания:** принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции;
		З 4.1.02	Структура издержекпроизводства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Н 4.2.01	**Навыки:** планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения;
		Н 4.2.02	Принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
		У 4.2.01	**Умения:** планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
		У 4.2.02	Оформлять и проверять планы работ по установленной форме
		З 4.2.01	**Знания:** принципы планирования работ исполнителям;
		З 4.2.02	Основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Н 4.3.01	**Навыки:** контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
		Н 4.3.02	Расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		Н 4.3.03	Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		Н 4.3.04	Разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		Н 4.3.05	Участие в планировании основных показателей производства
		У 4.3.01	**Умения:** применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукциипри производстве продуктов питания из растительного сырья;
		У 4.3.02	Рассчитывать потребности производства в

			сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		У 4.3.03	Проводить инструктаж иобучение персонала на рабочих местах;
		У 4.3.04	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		У 4.3.05	Обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		З 4.3.01	**Знания:** принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочеговремени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Н 4.4.01	**Навыки:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности;расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотныхсредств
		У 4.4.01	**Умения:** использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		З 4.4.01	**Знания:** способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Н 4.5.01	**Навыки:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции;
		Н 4.5.02	Оформления документов на отпущенную продукцию;
		Н 4.5.03	Составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		У 4.5.01	**Умения:** оформлять учетно-отчетную документацию;
		У 4.5.02	Проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		У 4.5.03	Проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		У 4.5.04	Составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		У 4.5.05	Вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

		У 4.5.06	Определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени
		З 4.5.01	**Знания:** учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основыпроизводственного учета; материальный баланссырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		З 4.5.02	Нормы времени и выработки по технологическим операциям
Выполнение работ по профессии "Оператор линии в производстве пищевой продукции" (Ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях)	ПК 5.1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Н 5.1.01	**Навыки:** 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;
		Н 5.1.02	Очистки от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;
		Н 5.1.03	Замены быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;
		Н 5.1.04	Выполнения технологических операций 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;
		Н 5.1.05	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
		Н 5.1.06	Ведения документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в

			том числе в электронном виде
	ПК 5.2. Выполнение технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	Н 5.2.01	**Навыки:** приема-сдачи сырья и расходных материалов производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 5.2.02	Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов;
		Н 5.2.03	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 5.2.04	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства пищеконцентратов на автоматизированных технологическихлиниях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 5.2.05	Регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Н 5.2.06	Упаковки готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) в тару на специальном техно логическом оборудовании; маркировка готовой продукции (консервов и пищеконцентратов) на специальном технологическом оборудовании;
		Н 5.2.07	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения техно-логических процессов производства
Выполнение (Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и	ПК 6.1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности	Н 6.1.01	**Навыки:** подготовки рабочего места, средств измерения,приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;
		Н 6.1.02	Подготовки расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;

обращения на рынке)	и качества пищевой продукции	Н 6.1.03	Технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции;
		Н 6.1.04	Осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;
		Н 6.1.05	Проверки сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции;
		Н 6.1.06	Проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
	ПК 6.2. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции	Н 6.2.01	**Навыки:** Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
		Н 6.2.02	Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения нарынке пищевой продукции;
		Н 6.2.03	Проведение спектральных и полярографических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
		Н 6.2.04	Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
		Н 6.2.05	Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
		Н 6.2.06	Проведение расчетов, оценки и регистрации по регистрационным формам результатов исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции;
		Н 6.2.07	Документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья,

			полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции путем составления учетно-отчетнойдокументации, оформления лабораторных журналов и протоколов

4.2. Личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
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 2**
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 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
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 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	**ЛР 14**
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 15**
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	**ЛР 16**
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	**ЛР 17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий ценностное отношение к сохранению, приумножению и трансляции культурных ценностей Калининградской области.	**ЛР 18**
Принимающий цели и задачи научно-технического, социально-экономического, информационного развития Калининградской области.	**ЛР 19**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий стремление к профессиональному развитию в регионе.	**ЛР 20**
Способный и готовый к непрерывному образованию, постоянному совершенствованию, переобучению и самообучению, профессиональной мобильности	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Способный к сохранению и приумножению традиций и престижа колледжа.	**ЛР 22**

Раздел 5. Условия реализации образовательной программы

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Материально-техническое обеспечение формируется в соответствии с Положением об учебном кабинете, лаборатории, мастерской (утв. директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» 04.09.2017).

Основная образовательная программа реализуется с использованием материально-технического обеспечения всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Полностью выполняется требование ФГОС СПО в части состава учебных кабинетов лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности

технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья;

химии;

метрологии и стандартизации;

автоматизации технологических процессов.

Мастерские:

Цех переработки растительного сырья

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

и др.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Учебно-методическое обеспечение формируется в соответствии с требованиями к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 341).

В состав учебно-методического обеспечения входят:

- рабочие программы по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям;
- рабочие программы по практикам;
- банки лекций по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам;
- методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ, курсовых работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы;
- комплекты контрольно-оценочных средств;

- контрольно-оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчёта времени, затрачиваемого на её выполнение, и отражается в рабочих программах учебных дисциплин, модулей и методических рекомендациях по организации самостоятельной работы обучающихся по всем дисциплинам учебного плана.

ППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО. Изменения осуществляются в части названий и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочих программ учебных практик и производственных практик (практик по профилю специальности). Эти изменения отражаются во всех формах учебно-методического обеспечения по специальности.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по

каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, исходя из расчета 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

5.3. Требования к организации воспитания обучающихся

В Колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППССЗ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Основные направления воспитательной работы реализуются в соответствии с планом воспитательной деятельности Колледжа.

Воспитательная работа осуществляется заместителем директора по учебно-производственной и воспитательной работе, заведующим отделением воспитательной работы, кураторами групп и преподавателями политехнического отделения.

Большое внимание уделяется работе по профилактике правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних. Данная работа осуществляется посредством работы Совета по профилактике асоциальных явлений среди несовершеннолетних, а также посредством взаимодействия с

соответствующими органами (Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав, органами внутренних дел, опеки и попечительства и др.).

Профилактика посещаемости и успеваемости студентов осуществляется, в том числе, посредством работы педагогического совета.

Воспитательная работа со студентами ведется как непосредственно в ходе учебного процесса, так и использованием различных форм внеклассной работы.

В ходе учебных занятий формируются такие значимые качества специалиста, как общая и профессиональная образованность, социальная активность, патриотизм, предприимчивость, элементы профессиональной этики, готовность самостоятельно принимать решение в ситуации выбора, самодисциплина, способность к сотрудничеству, стремление к здоровому образу жизни.

Формирование научного мировоззрения осуществляется посредством привлечения студентов к научно-исследовательской работе (подготовка совместных научных публикаций студентов и преподавателей, подготовка докладов для различных семинаров, конференций и т.п.).

Уважение к труду и к профессии укрепляется путем привлечения студентов к участию в различных профессиональных соревновательных мероприятиях (конкурсы, олимпиады, чемпионаты профессионального мастерства), а также во время встреч (мастер-классов) с выпускниками специальности.

Укрепление здорового образа жизни осуществляется при помощи вовлечения студентов в работу различных спортивных секций (легкая атлетика, настольный теннис, волейбол, баскетбол), а также участия студентов в различных спортивных соревнованиях.

Для гражданского становления студенческой молодежи, важное значение имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей (традиций колледжа, региона, отрасли) для формирования чувства сопричастности студентов к лучшим традициям учебного заведения и отрасли в целом

5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии», имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.

Педагогические работники ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Раздел 6. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Учебный план

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязательная часть	Вариативная часть
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс			
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 19 нед.	5 сем./трим. 17 нед.	6 сем./трим. 19 нед.	7 сем./трим. 12 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК													

							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22	23
ОП	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**11**	**4**	**1476**	**82**	**1394**	**610**	**700**	**0**	**0**	**54**	**30**	**578**	**816**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**	**0**
Общие		**9**	**4**	**1324**	**44**	**1280**	**592**	**640**	**0**	**0**	**24**	**24**	**494**	**786**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1324**	**0**
ОУП01	Русский язык		2	86	4	82	44	26			6	6	34	48							86	
ОУП.02	Литература	2		94	4	90	63	27					36	54							94	
ОУП.03	Иностранный язык	2		74	2	72	2	70					34	38							74	
ОУП.04	Информатика	2		74	4	70	4	66					26	44							74	
ОУП.05	Физика	1		80	4	76	46	30					76								80	
ОУП.06	Химия		2	184	4	180	122	46			6	6	34	146							184	
ОУП.07	Биология		2	120	4	116	66	38			6	6	42	74							120	
ОУП.08	История	2		94	4	90	80	10					38	52							94	
ОУП.09	Обществознание	2		94	4	90	63	27					36	54							94	
ОУП.10	География	2		38	2	36	18	18						36							38	
ОУП.11	Физическая культура	2		80	2	78	2	76					38	40							80	
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины	2		74	2	72	44	28					24	48							74	
ОУП.13	Математика		2	232	4	228	38	178			6	6	76	152							232	
Дополнительные		**2**	**0**	**152**	**38**	**114**	**18**	**60**	**0**	**0**	**30**	**6**	**84**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**152**	**0**
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык	2		80	2	78	18	60					48	30							80	
ДУП.02	Основы проектной деятельности	1		72	36	36					30	6	36								72	
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**26**	**12**	**4248**	**394**	**3710**	**908**	**1428**	**60**	**1008**	**48**	**72**	**0**	**0**	**578**	**780**	**578**	**690**	**596**	**488**	**2988**	**1296**
СГ	**Социально-гуманитарный цикл**	**7**	**1**	**646**	**42**	**604**	**122**	**482**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**140**	**136**	**88**	**124**	**40**	**76**	**496**	**150**

СГ.01	История России	3		52	4	48	24	24							48						52	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		142	10	132		132							22	22	22	22	22	22	132	10
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	6		72	4	68	28	40										68			68	4
СГ.04	Физическая культура/Аддаптированная физическая культура	8		184	12	172	2	170							34	34	34	34	18	18	172	12
СГ.05	Основы финансовой грамотности	8		40	4	36	18	18												36	36	4
СГ.06	Основы бережливого производства	5		36	4	32	14	18									32				36	
СГ.07	Химия	4		120	4	116	36	80							36	80						120
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**11**	**2**	**880**	**94**	**786**	**346**	**404**	**0**	**0**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**206**	**202**	**230**	**0**	**148**	**368**	**512**
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	8		80	4	76	30	46												76	80	
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	8		40	4	36	18	18												36	36	4
ОП.03	Процессы и аппараты пищевых производств		5	108	24	84	36	36			6	6					84				98	10
ОП.04	Метрология и стандартизация	5		66	6	60	20	40									60				60	6
ОП.05	Автоматизация технологических процессов		4	100	10	90	44	34			6	6				90					94	6
ОП.06	Охрана труда	8		40	4	36	18	18												36		40
ОП.07	Техническая механика	6		90	10	80	40	40									40	40				90
ОП.08	Инженерная графика		6	90	10	80	34	34			6	6						80				90
ОП.09	Электротехника и электронная техника	6		90	10	80	40	40									18	62				90
ОП.11	Основы биотехнологии	4		60	4	56	28	28								56						60
ОП.12	Правовые основы профессиональной деятельности	6		52	4	48	8	40										48				52
ОП.13	Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве	4		64	4	60	30	30								60						64
П.00	**Профессиональный цикл**	**8**	**9**	**2578**	**258**	**2320**	**440**	**542**	**60**	**1008**	**30**	**54**	**0**	**0**	**438**	**488**	**288**	**336**	**556**	**264**	**2124**	**634**

ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**2**	**3**	**904**	**28**	**876**	**172**	**320**	**30**	**324**	**12**	**18**	**0**	**0**	**438**	**438**	**0**	**0**	**0**	**0**	**790**	**150**
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов		3	274	16	258	82	164			6	6			258						268	6
МДК.01.02	Технология консервов и пищеконцентратов		4	300	12	288	90	156	30		6	6			180	108					300	
УП.01	Учебная практика	4		144		144				144						144					72	108
ПП.01	Производственная практика	4		180		180				180						180					144	36
	Экзамен по модулю		4	6		6						6				6					6	
ПМ.02	**Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**	**2**	**2**	**520**	**130**	**390**	**64**	**62**	**30**	**216**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**	**336**	**0**	**0**	**262**	**258**
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищеконцентратов		6	298	130	168	64	62	30		6	6					54	114			184	114
УП.02	Учебная практика	6		108		108				108								108			36	72
ПП.02	Производственная практика	6		108		108				108								108			36	72
	Экзамен по модулю		6	6		6						6						6			6	
ПМ.03	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**5**	**0**	**258**	**24**	**234**	**48**	**48**	**0**	**108**	**12**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**234**	**0**	**0**	**0**	**258**	**0**
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль		5	72	12	60	24	24			6	6					60				72	
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой		5	72	12	60	24	24			6	6					60				72	

	продукции																					
УП.03	Учебная практика	5		36		36				36							36				36	
ПП.03	Производственная практика	5		72		72				72							72				72	
	Экзамен по модулю		5	6		6						6					6				6	
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**2**	**2**	**328**	**64**	**264**	**52**	**50**	**0**	**144**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**328**	**0**
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения		8	178	64	114	52	50			6	6								114	178	
УП.04	Учебная практика	8		36		36				36										36	36	
ПП.04	Производственная практика	8		108		108				108										108	108	
	Экзамен по модулю		8	6		6						6								6	6	
ПМ.05	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов)**	**2**	**2**	**568**	**12**	**556**	**104**	**110**	**0**	**324**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**556**	**0**	**342**	**226**
МДК.05.01	Технология изготовления полуфабрикатов		7	238	12	226	104	110			6	6							226		228	10
УП.05	Учебная практика	7		144		144				144									144		36	108
ПП.05	Производственная практика	7		180		180				180									180		72	108
	Экзамен по модулю		7	6		6						6							6		6	
ПДП	**Преддипломная практика**			**144**						**144**										**4 нед.**	**144**	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**216**																**6 нед.**	**216**	
	Самостоятельная работа				**476**																	
Всего				**4464**			**Дисциплин и МДК**			**4464**												
Всего				**5940**		**ВСЕГО**	учебной практики			468			0	0	0	144	36	108	144	36		
							Производственной практики			792			0	0	0	180	72	108	180	108		
							экзаменов						0	4	0	1	4	1	2	2		

| | | |

Приложение 3

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.01 Русский язык

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Мезина Алла Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**	4
2.	**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	5
3.	**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
4.	**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**	11
5.	**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»**	11
6.	**ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины «Русский язык» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413; на основе Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования", протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия сфере и ситуации общения; осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык» является частью учебного предмета «Русский язык» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном

цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

Освоение содержания учебной дисциплины «русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование 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;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- **предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Русский язык в современном мире. Взаимосвязь языка и культуры. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур. Литературный язык как высшая форма существования национального языка. Нормы литературного языка, их соблюдение в речевой практике. Литературный язык и язык художественной литературы. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности. Стилистика как раздел науки о языке, который изучает стили языка и стили речи, а также изобразительно-выразительные средства. Функциональные стили. Классификация функциональных стилей. Научный стиль. Официально-деловой стиль. Публицистический стиль. Разговорный стиль. Особенности литературно-художественной речи. Текст. Закономерности построения текста. Функционально-смысловые типы речи: повествование, описание, рассуждение. Информационная переработка текста. Анализ текстов разных стилей и жанров.

3. Фонетика. Орфоэпия, графика орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Графика. Чередование звуков, чередования фонетические и исторические. Фонетический разбор. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Основные правила произношения.

4. Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Основные понятия и основные единицы лексики и фразеологии. Слово и его значение. Однозначность и многозначность слов. Изобразительно-выразительные средства русского языка. Омонимы и их употребление.

Паронимы и их употребление. Синонимия в системе русского языка. Синонимы и их употребление. Антонимы и их употребление. Фразеология. Фразеологические единицы и их употребление. Словари русского языка и лингвистические справочники; их использование.

5. Состав слова и словообразование

Понятие морфемы как значимой части слова. Основные понятия морфемики и словообразования. Состав слова. Морфемы корневые и аффиксальные. Основа Морфемный разбор слова. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Словообразовательные словари. Словообразовательный разбор. Основные способы формообразования в современном русском языке.

6. Знаменательные части речи

Основные понятия морфологии.

Части речи.

Имя существительное.

Имя существительное как часть речи. Род имен существительных. Распределение существительных по родам. Существительные общего рода. Определение и способы выражения рода несклоняемых имен существительных и аббревиатуры. Число имен существительных. Падеж и склонение имен существительных. Правописание падежных окончаний имен существительных. Варианты падежных окончаний. Гласные в суффиксах имен существительных. Правописание сложных имен существительных. Составные наименования и их правописание.

Имя прилагательное.

Имя прилагательное как часть речи. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных: прилагательные качественные, относительные, притяжательные. Полные и краткие формы качественных прилагательных. Особенности образования и употребления кратких прилагательных в современном русском языке. Правописание окончаний имен прилагательных. Склонение качественных и относительных прилагательных. Особенности склонения притяжательных прилагательных на –ий. Правописание суффиксов имен прилагательных. Правописание Н и НН в суффиксах имен прилагательных.

Глагол.

Глагол как часть речи. Основные грамматические категории и формы глагола. Категория вида русского глагола. Возвратные глаголы. Категория наклонения глагола. Наклонение изъявительное, повелительное, сослагательное (условное). Категория времени глагола. Спряжение глаголов. Формообразование глагола Правописание глаголов.

Причастие.

Признаки глагола и признаки прилагательного у причастий. Образование причастий. Правописание суффиксов причастий, Н и НН в причастиях и отглагольных прилагательных.

Деепричастие.

Образование деепричастий. Переход деепричастий в наречия и предлоги.

Наречие.

Наречие как часть речи. Разряды наречий. Правописание наречий. Слитное написание наречий. Раздельное написание наречий. Дефисное написание наречий.

Местоимение.

Местоимение как часть речи. Разряды и особенности употребления местоимений. Правописание местоимений. Значение и особенности употребления местоимений ты и вы. Особенности употребления возвратного, притяжательных и определительных местоимений

Служебные части речи.

Предлог.

Предлог как служебная часть речи. Особенности употребления предлогов. Морфологический разбор предлогов. Правописание предлогов.

Союзы и союзные слова.

Союз как служебная часть речи. Союзные слова. Классификация союзов по значению, употреблению, структуре. Подчинительные союзы и союзные слова. Правописание союзов.

Частицы.

Частицы как служебная часть речи. Разряды частиц. Правописание частиц. Раздельное и дефисное написание частиц. Частицы НЕ и НИ, их значение и употребление. Слитное и раздельное написание частиц НЕ и НИ с различными частями речи.

7. Синтаксис и пунктуация

Основные понятия синтаксиса и пунктуации. Основные синтаксические единицы. Основные принципы русской пунктуации. Пунктуационный анализ.

Словосочетание.

Классификация словосочетаний. Виды синтаксической связи. Синтаксический разбор словосочетания.

Предложение.

Понятие о предложении. Классификация предложений. Предложения простые и сложные.

Простое предложение.

Виды предложений по цели высказывания. Виды предложений по эмоциональной окраске. Предложения утвердительные и отрицательные. Виды предложений по структуре. Двусоставные и односоставные предложения. Главные члены предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Распространенные и нераспространенные предложения. Второстепенные члены предложения. Полные и неполные предложения. Тире в неполном предложении. Соединительное тире. Интонационное тире.

Порядок слов в простом предложении. Инверсия.

Синонимия разных типов простого предложения.

Простое осложненное предложение.

Синтаксический разбор простого предложения.

Однородные члены предложения. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при однородных и неоднородных определениях. Знаки препинания при однородных и неоднородных приложениях. Знаки препинания при однородных членах, соединенных неповторяющимися союзами. Знаки препинания при однородных членах, соединенных повторяющимися и парными союзами.

Обобщающие слова при однородных членах. Знаки препинания при обобщающих словах.

Обособленные члены предложения. Знаки препинания при обособленных членах предложения. Обособленные и необособленные определения. Обособленные приложения. Обособленные обстоятельства. Обособленные дополнения. Уточняющие, пояснительные и присоединительные члены предложения.

Параллельные синтаксические конструкции.

Знаки препинания при сравнительном обороте.

Знаки препинания при словах и конструкциях, грамматически не связанных с предложением. Знаки препинания при обращениях. Знаки препинания при вводных словах и словосочетаниях. Знаки препинания при вставных конструкциях. Знаки препинания при междометиях. Утвердительные, отрицательные, вопросительно-восклицательные слова.

Сложное предложение.

Понятие о сложном предложении.

Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синтаксический разбор сложносочиненного предложения.

Знаки препинания в сложноподчиненном предложении с одним придаточным. Синтаксический разбор сложноподчиненного предложения с одним придаточным.

Знаки препинания в сложноподчиненном предложении с несколькими придаточными. Синтаксический разбор сложноподчиненного предложения с несколькими придаточными.

Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Запятая и точка с запятой в бессоюзном сложном предложении. Двоеточие в бессоюзном сложном предложении. Тире в бессоюзном сложном предложении. Синтаксический разбор бессоюзного сложного предложения.

Период. Знаки препинания в периоде.

Синонимия разных типов сложного предложения.

Предложения с чужой речью.

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Знаки препинания при диалоге. Знаки препинания при цитатах.

Употребление знаков препинания.

Сочетание знаков препинания. Вопросительный и восклицательный знаки. Запятая и тире. Многоточие и другие знаки препинания. Скобки и другие знаки препинания. Кавычки и другие знаки препинания. Факультативные знаки препинания. Авторская пунктуация.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) объем образовательной нагрузки обучающихся составляет – 86 часа.

Тематический план

Аудиторные занятия. Содержание обучения	**Количество часов**
Введение	9
Язык и речь. Функциональные стили речи	12
Фонетика. Орфоэпия, графика орфография	9
Лексикология и фразеология	10
Состав слова и словообразование	10
Знаменательные части речи	15
Синтаксис и пунктуация	5
Консультации	6
Экзамен	6
Итого	82
Самостоятельная учебная работа	4
Объем образовательной нагрузки	86

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «русский язык и литература», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «русский язык и литература»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект законодательных документов;
- комплект учебно-методических материалов

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для обучающихся:

1. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В., Мищерина М.А., Русский язык: Учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений. Базовый уровень: в 2 ч. — М., ООО «Русское слово» 2014.

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). www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

5. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

6. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru) www.metodiki.ru (Методики). www.posobie.ru (Пособия).

7. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

8. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

9. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

10. www.slovari.ru/dictsearch (Словари.ру).

11. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).

12. www.gramota.ru (Справочная служба). www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ РУССКИЙ ЯЗЫК

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	2	3	4
Раздел 1. Введение			
	Введение (9 часов)	**3 часа**	
1-2	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры Язык и общество. Язык как развивающееся явление.	Подготовка связного рассказа по пунктам тезисного плана	Упр. 1,2 с. 8
3-5	Практическое занятие: Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.	Выполнение упражнений	
6-8	Практическое занятие: Выполнение заданий по	Проработка учебной литературы (по вопросам к	

	обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования	параграфам)	
9	Контрольная работа. Диктант		
Раздел 2. Язык и речь			
	Язык и речь. Функциональные стили речи (12 часов)	**6 часов**	
10	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.		Упр. 8,9 с. 15
11	Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	Систематическая проработка теоретического материала (по вопросам параграфов)	Упр. 559 с. 247
12	Функциональные стили речи и их особенности.		с. 201-203
13	Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.		Упр. 547 с. 235
14	Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля речи: доклад, статья, сообщение и др.	Выполнение упражнений на тему «Стили речи»	Упр. 511 с. 203
15	Практическое занятие: Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.		
16	Практическое занятие: Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).	Составление резюме и автобиографии	
17	Практическое занятие: Анализ структуры текста.	Подготовка задания по теме «Стилистические ошибки в письменной речи»	
18	Практическое занятие: Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.		
19	Практическое занятие: Освоение видов переработки текста.	Подготовка информационного, агитационного, развлекательного, рекламного выступления	
20	Практическое занятие: Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.		
21	Практическое занятие: Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.	Подготовка к дискуссии и конференции на тему «Функционирование стилей литературного языка в современном обществе»	
Раздел 3. Фонетика			

	Фонетика, орфоэпия, графика, орфография (9 часов)	**5 часов**	
22	Фонетические единицы. Звук и фонема.		Упр. 53,54 с. 49
23	Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения.	Выполнение упражнений	Упр. 56,57,58 с. 52,53
24	Практические занятия: Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.		
25	Практические занятия: Сопоставление устной и письменной речи.	Подготовка к словарному диктанту	
26	Практические занятия: Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.	Составление таблицы «Орфограммы в корне»	
27-28	Практические занятия: Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.	Выполнение упражнений по теме «Фонема и орфограмма»;	
29	Практические занятия: Наблюдение над выразительными средствами фонетики.	Подготовка доклада на тему «Разноместное ударение. Значение ударения в слове»	
30	Контрольная работа		
Раздел 4. Лексика			
	Лексикология и фразеология (10 часов)	**5 часов**	
31	Слово в лексической системе языка.	Выполнение упражнений по теме «Лексика и сферы ее употребления»	Упр. 3,4 с. 10-12
32-33	Практическое занятие: Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа.	Составление словаря паронимов	
34-35	Практическое занятие: Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.	Написание сочинения-размышления на тему «Нет без слова мышления вообще»	
36	Практическое занятие: Лексический и фразеологический	Выполнение упражнений по теме «Фразеологизмы»	

	анализ слова.		
37	Практическое занятие: Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.		
38-39	Практическое занятие: Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.	Подбор пословиц и поговорок, отражающих быт и обычаи русского народа»	
40	Практическое занятие: Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.		
Раздел 5. Морфемика			
	Состав слова и словообразование (10 часов)	**4 часа**	
41	Понятие морфемы как значимой части слова	Выполнение упражнений по теме «Состав слов и словообразование» (2 часа)	Упр. 59,60,61 с. 57
42-43	Практическое занятие: Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.		
44-45	Практическое занятие: Анализ одно структурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	Подготовка докладов по темам «Стилистические возможности словообразования» (2 часа)	
46-47	Практическое занятие: Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.		
48	Практическое занятие: Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.		
49	Практическое занятие: Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.		
50	Практическое занятие: Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для		

	понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.		
Раздел 6. Морфология			
	Знаменательные части речи (15 часов)	**8 часов**	
51	Имя существительное	Систематическая проработка теоретического материала	Упр. 150 с. 123
52	Имя прилагательное	Систематическая проработка теоретического материала	Упр. 187,188 с. 149
53	Глагол. Наречие	Систематическая проработка теоретического материала	Упр. 240 с. 190 Упр. 284 с. 222
54	Служебные части речи	Подготовка сообщений по темам «Правописание предлогов», «Правописание союзов», «Правописание частиц» (2 часа)	Упр. 228,229 с. 179
55	Практическое занятие: Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.	Подготовка сообщения на тему «Междометия и звукоподражательные слова»	
56	Практическое занятие: Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.	Составление таблицы «Мягкий знак после шипящих»	
57	Практическое занятие: Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.	Составление словарного диктанта по теме «Н и НН в существительных, прилагательных и наречиях»	
58	Практическое занятие: Сопоставление лексического и грамматического значения слов.		
59	Практическое занятие: Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.		
60-61	Практическое занятие: Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов		

	словообразования, и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.		
62	Практическое занятие: Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.		
63	Практическое занятие: Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.		
64	Практическое занятие: Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.		
65	Контрольный диктант с грамматическим заданием по теме «Морфология и орфография»		
Раздел 7. Синтаксис			
	Синтаксис и пунктуация		
66	Словосочетание, предложение	Выполнение упражнений по теме «Словосочетание. Простое предложение»;	Упр. 336,337, 338 с. 7,8
67	Практическое занятие: Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.	Выполнение упражнений по теме «Основные единицы синтаксиса»	
68	Практическое занятие: Наблюдение над существенными признаками словосочетания.	Подготовить сообщение «Основные выразительные средства синтаксиса»	
69	Практическое занятие: Особенности употребления словосочетаний.	Подготовить сообщение «Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении»	
70	Практическое занятие: Синонимия словосочетаний.		
71-76	Консультации		

77-82	Экзамен		Анализ результатов экзамена
82-86	Самостоятельная учебная работа		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.02 Литература

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Мезина Алла Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	33
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»	34
6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	36

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины «Литература» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413; на основе Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования", протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

• воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

• развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей обучающихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи обучающихся;

• освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

• совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является частью учебного предмета «Литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную

программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЛИТЕРАТУРА

Освоение содержания учебной дисциплины «литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- 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;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 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;
- 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;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

- **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- **предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций,

рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Введение

Особенности исторического развития русской литературы

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

2. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К.Н.Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е.А. Баратынский «Бал». В. А. Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».

Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII- начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г. Р. Державина, Д. И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина. Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм.

Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление

исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный…», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал…»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье…»), «…Вновь я посетил…», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу…». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило…», «Редеет облаков летучая гряда…», «Свободы сеятель пустынный…», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла…», «Я вас любил, любовь еще, быть может…», «Все в жертву памяти твоей…», «Ненастный день потух…», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет…», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».

Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин». Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору обучающихся.

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой…», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою…»), «Молитва» («В минуту жизни трудную…»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда…»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал…»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен…», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия…», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу…». Поэма «Демон».

Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая…», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный…»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива…», «Я не унижусь пред тобой…», «Оправдание», «Она не гордой красотой…», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад». В.Г.Белинский «Стихотворения М.Лермонтова».

Повторение. Лирика М. Ю. Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени». Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция.

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору обучающихся.

Николай Васильевич Гоголь (1809 — 1852)

Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.

Для чтения и изучения. «Портрет».

Для чтения и обсуждения. «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»). В.Г.Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя».

Повторение. «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души». Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И.И.Левитан, В.Д.Поленов, А.К.Саврасов, И.И.Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С.Тургенев, И.А.Гончаров, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский, Н.С.Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А.П.Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.

Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А. И. Герцен «О развитии революционных идей в России». Д. И. Писарев «Реалисты». Н. Г. Чернышевский «Русский человек на rendezvous». В. Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

Литература народов России (по выбору преподавателя).

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. 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. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского.

Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Бесприданница».

Для чтения и обсуждения. Драмы А.Н.Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники» (одна драма по выбору преподавателя). Д. И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А. Н. Островского «Свои люди — сочтемся», «На всякого

мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя). Н.А.Добролюбов, Д.И.Писарев, А.П.Григорьев о драме «Гроза».

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова

Для чтения и изучения. Роман «Обломов».

Для чтения и обсуждения. Роман «Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В.Дружинина «Обломов. Роман И.А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”».

Повторение. «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин).

Теория литературы. Социально-психологический роман.

Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883)

Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно- политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров».

Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М.А.Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).

Повторение. Герой времени в творчестве М.Ю.Лермонтова и И.С.Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»).

Теория литературы. Социально-психологический роман.

Наизусть. Одно стихотворение в прозе (по выбору обучающихся).

Николай Гаврилович Чернышевский (1828 — 1889)

Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.

Для чтения и изучения. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения. «Эстетические отношения искусства к действительности» Н.Г.Чернышевского (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Женский вопрос в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети».

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

Николай Семенович Лесков (1831—1895)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».

Для чтения и изучения. Повесть-хроника «Очарованный странник».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Роман «Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда».

Повторение. Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»).

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)

Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

Для чтения и изучения. Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).

Для чтения и обсуждения (по выбору учителя). Роман «Господа Головлевы»; сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя).

Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»). Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно- философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» 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 общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

Для чтения и изучения. Роман «Преступление и наказание».

Для чтения и обсуждения. Обзор романа «Униженные и оскорбленные» или «Идиот» (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин. «Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н.В.Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души»; Н.А.Некрасов. Цикл «О погоде».

Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

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: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «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. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи- Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир».

Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика).

Повторение. Тема войны 1812 года в творчестве М. Ю. Лермонтова («Бородино»).

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.

Наизусть. Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору обучающихся).

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад».

Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».

Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»).

Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переклички реплик и т. д.).

Поэзия второй половины XIX века

Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идейная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал…», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я.П.Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была…», «Я читаю книгу песен…», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт…», поэма «Н.А.Грибоедова». А. А. Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев…»), «Вы рождены меня терзать…», «Я ее не люблю, не люблю…», «Над тобою мне тайная сила дана…», «Я измучен, истерзан тоскою…», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом…», «Когда колокола торжественно звучат…».

Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело».

Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.

Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…», «Умом Россию не понять…», «Эти бедные селенья…», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое…»), «Я помню время золотое…», «Тени сизые смесились…», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней…», «Нам не дано предугадать…».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла…», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой…», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье…», «Твой милый взор, невинной страсти полный…», «Еще томлюсь тоской желаний…», «Люблю глаза твои, мой друг…», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье…», «Не знаю я, коснется ль благодать…», «Она сидела на полу…», «Чему молилась ты с любовью…», «Весь день она лежала в забытьи…», «Есть и в моем страдальческом застое…», «Опять стою я над Невой…», «Предопределение».

Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева.

Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.

Наизусть. Одно стихотворение Ф. И. Тютчева (по выбору обучающихся).

Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)

Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Еще майская ночь…».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым…», «Какое счастье — ночь, и мы одни…», «Уж верба вся пушистая…», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу…». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.

Наизусть. Одно стихотворение А. А. Фета (по выбору обучающихся).

Алексей Константинович Толстой (1817—1875)

Жизненный и творческий путь А.К.Толстого. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли…», «Двух станов не боец, но только гость случайный…», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно…», «Колокольчики мои, цветики степные…», «Когда природа вся трепещет и сияет…», «То было раннею весной…», «Тебя так любят все; один твой тихий вид…».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоем ревнивом взоре…», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя…», «Минула страсть, и пыл ее тревожный…», «Не ветер, вея с высоты…», «Ты не спрашивай, не распытывай…», «Кабы знала я, кабы ведала…», «Ты, как утро весны…», «Милый друг, тебе не спится…», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя…», «Вот уж снег последний в поле тает…», «Прозрачных облаков спокойное движенье…», «Земля цвела. В лугу, весной одетом…». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис». Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии.

Наизусть. Одно стихотворение А. К. Толстого (по выбору обучающихся).

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода…»), «Вчерашний день, часу в шестом…», «Еду ли ночью по улице темной…», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза, я у двери гроба…», «Блажен незлобивый поэт…», «Внимая ужасам войны…», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали…», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной…», «Да, наша жизнь текла мятежно…», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «…одинокий, потерянный…», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги…». Поэма «Современники». Ю.И.Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

Повторение. Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд…», «Железная дорога». Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.

Наизусть. Одно стихотворение (по выбору обучающихся).

4. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Серебряный век как культурно-историческая эпоха.

Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н.Толстой, В.Г.Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д.С.Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В.И.Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н.А.Бердяев «Смысл искусства».

Повторение. Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XIX веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л.Н.Толстого, Ф. М. Достоевского и др.)

Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина.

Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья…».

Для чтения и обсуждения. Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час…», «Ковыль».

Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И. С. Тургенев, А.П.Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н.В.Гоголя и Л.Н.Толстого).

Александр Иванович Куприн (1870—1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). 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. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А.И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. Критики о Куприне (Ю.Айхенвальд, М.Горький, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

Для чтения и обсуждения. Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся».

Повторение. Романтические поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И.С.Тургенева “Ася”». Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

Серебряный век русской поэзии

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин,

Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.

Символизм

Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

Акмеизм

Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта- ремесленника.

Футуризм

Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В.Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак).

Новокрестьянская поэзия

Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А.Клюева, С. А. Есенина.

Максим Горький (1868—1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М.Горького как ранний образец социалистического реализма. 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. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М.Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М.Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М.Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли». Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А. С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М. Ю. Лермонтова «Демон»). Теория литературы. Развитие понятия о драме.

Наизусть. Монолог Сатина.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

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. Поэма «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.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет…». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить…», цикл «Кармен».

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образ-символ). Развитие понятия о поэме.

Наизусть. Два-три стихотворения А. А. Блока (по выбору обучающихся).

Особенности развития литературы 1920-х годов

Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В.Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.

Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). 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». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно…», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе (А. С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н. А. Некрасов. «Поэт и гражданин»).

Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

Сведения из биографии (с обобщением раннее изученного). 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. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «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…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу…», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А. А. Фета.

Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.

Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».

Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

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, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.

Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

Сведения из биографии. 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.

Для чтения и изучения. 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».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы…», «Я счастлива жить образцово и просто…», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов).

Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX — XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.).

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору обучающихся).

Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез…»), «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Квартира тиха, как бумага…», «Золотистого меда струя из бутылки текла…».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны…», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айа-София», «На площадь выбежав, свободен…», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа — тот же Рим…».

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века. Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору обучающихся).

Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)

По выбору преподавателя — творчество А. Н. Толстого или А. П. Платонова. Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.

Для чтения и изучения. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Для чтения и обсуждения. Повесть «Котлован».

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

Повторение. Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина.

Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)

Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.

Для чтения и обсуждения. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов).

Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям 26 романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». 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.

Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».

Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н.В.Гоголя и М.Е.Салтыкова-Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М. Е. Салтыкова-Щедрина.

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.

Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения.

Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов).

Повторение. Развитие жанра исторического романа (А.С.Пушкин. «Капитанская дочка», Л. Н. Толстой. «Война и мир»).

Теория литературы. Исторический роман.

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. 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. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

Повторение. Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. 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 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.

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). 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 послереволюционных 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.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу…», «Пахнут липы сладко…», «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», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям…», «Ты письмо мое, милый, не комкай…», «Все расхищено, предано, продано…», «Зачем вы отравили воду…», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Любовная лирика русских поэтов.

Теория литературы. Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, 28 ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».

Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А. А.Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М.А.Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»).

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов 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.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С. Смирнов. Очерки. В. Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П. Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей». Литература народов России. М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века.

Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.

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.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и обучающихся) В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест». В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик». В. В. Быков. «Сотников». В. Распутин. «Прощание с Матерой».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и обучающихся) К. Г. Паустовский. «Корабельная роща». В. Солоухин. «Владимирские проселки». О. Берггольц. «Дневные звезды». А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского». В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет». А. Кузнецов «У себя дома». Ю. Казаков. «Манька», «Поморка». Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды». Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина». Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони». В. Белов. «Плотницкие рассказы». Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей». Е. Гинзбург. «Крутой маршрут». Г. Владимов. «Верный Руслан». Ю. Бондарев. «Горячий снег». В. Богомолов. «Момент истины». В. Кондратьев. «Сашка». К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой». А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе». В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю». Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь». А. Битов. «Пушкинский дом». В. Ерофеев. «Москва—Петушки». Ч. Айтматов. «Буранный полустанок». А. Ким. «Белка».

Литература народов России Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века.

Теория литературы. Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.

Творчество поэтов в 1950—1980-е годы

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 поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя) Н.Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?…», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани». Б.Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим…». А.Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник». Литература народов России Р.Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я…», «Не торопись». Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) М. Светлов. Произведения по выбору. Н. Заболоцкий. Произведения по выбору. Ю. Друнина. Произведения по выбору. Р. Рождественский. Произведения по выбору. Е. Евтушенко. Произведения по выбору. Ю. Кузнецов. Произведения по выбору. Б. Ахмадулина. Произведения по выбору. В. Некрасов. Произведения по выбору. В. Высоцкий. Произведения по выбору. Г. Айги. Произведения по выбору. Д. Пригов. Произведения по выбору. А. Еременко. Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору.

Повторение. Творчество поэтов XIX — первой половины XX века.

Теория литературы. Лирика. Авторская песня.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

Драматургия 1950—1980-х годов

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. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица». А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры». А. Галин, Л. Петрушевская. Драмы по выбору.

Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины XX века.

Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)

Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). 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». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете…», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины…», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века. Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма. Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». 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 и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.

Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Проза В. Шаламова.

Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты».

Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова.

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драмы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».

Повторение. Н.В.Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950—1980-х годов.

Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

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.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых». Б. К. Зайцев. «Странное путешествие». Г. Газданов. «Вечер у Клэр». В. Иванов. Произведения по выбору. З. Гиппиус. Произведения по выбору. Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору. Б. Ширяев. «Неугасимая лампада». И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору. Д. И. Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору. А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным».

Для чтения и изучения В. Набоков. Машенька.

Повторение. Поэзия и проза XX века.

Теория литературы. Эпос. Лирика.

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века.

Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, 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.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) А. Рыбаков. «Дети Арбата». В. Дудинцев. «Белые одежды». А. Солженицын. Рассказы. В. Распутин. Рассказы. С. Довлатов. Рассказы. В. Войнович. «Москва-2042». В. Маканин. «Лаз». А. Ким. «Белка». А. Варламов. Рассказы. В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т. Толстая. Рассказы. Л. Петрушевская. Рассказы. В. Пьецух. «Новая московская философия». О. Ермаков. «Афганские рассказы». В. Астафьев. «Прокляты и убиты». Г. Владимов. «Генерал и его армия». В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору). О. Михайлова. «Русский сон». Л. Улицкая. «Русское варенье».

Для чтения и изучения. В. Маканин. «Где сходилось небо с холмами». Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».

Литература народов России. По выбору преподавателя.

Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950—1980-х годов.

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору обучающихся).

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) объем образовательной нагрузки обучающихся составляет – 94 часа.

Тематический план

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение. Особенности исторического развития русской литературы	1
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	9
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	21
Поэзия второй половины XIX века	7
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	9
Особенности развития литературы 1920-х годов	6
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	15
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	11
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	2
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	3
Дифференцированный зачет	2
Итого	90
Самостоятельная учебная работа	4
Объем образовательной нагрузки	94

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «русский язык и литература», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «русский язык и литература»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект законодательных документов;
- комплект учебно-методических материалов

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:
Для обучающихся:
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., 2015.
Интернет - ресурсы:
1. 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).
2. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
3. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ЛИТЕРАТУРА

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	2	3	4
Раздел 1. Введение			
Введение (1 час)		**1 час**	
1	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы.	Постановка личных целей и задач при изучении литературы (1 час)	с.6-с.10
Раздел II. Русская литература XIX века			
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века (9 часов)		**8 часов**	
2-3	Русская литература первой половины 19 века	Постановка личных целей и задач при изучении литературы (1 час)	с.11-с.30
4	А.С. Пушкин	А.С. Пушкин. «Брожу ли я вдоль улиц шумных…», «Вновь я посетил…», «Отцы пустынники и девы непорочны…». (1 час)	с.33-с.63
5	М.Ю Лермонтов	М.Ю. Лермонтов. «Молитва», «Как часто пёстрою толпою окружен…», «Сон», «Отчего», «Валерик» (1 час)	с.64-с.85
6	Н.В. Гоголь	Составление тезисов по вопросу «Идейно-художественное своеобразие повести Н.В. Гоголя «Портрет» (1 час)	с.86-с.102
7	Практическое занятие: Анализ	Систематическая проработка	

	стихотворения: А.С. Пушкин. «Поэт»	учебной литературы (по вопросам к параграфам (1 час)	
8	Практическое занятие: Анализ стихотворения: М.Ю. Лермонтов. «Выхожу один я на дорогу».	Заучивание стихотворений наизусть (2 часа)	
9	Практическое занятие: Анализ стихотворения: Анализ эпизодов повести Н.В. Гоголя «Портрет»	Доклады и сообщения о творчестве поэтов и писателей. (1 час)	
10	Контрольная работа: Особенности историко - литературного процесса первой половины 19 века в России.		
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века (21 часов)		**9 часов**	
11-12	А.Н. Островский	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) (2часа)	с.117-с.146
13-14	И.А. Гончаров	Составление хронологических таблиц о жизни и творчестве писателей и поэтов (1 час)	с.147-с.162
15	И.С. Тургенев	Составление сравнительных таблиц : Евгений Базаров и П.П.Кирсанов в романе Тургенева « Отцы и дети»(2 часа)	с.163-с.190
16-17	Н.Г. Чернышевский		с.192-с.203
18	Н.С. Лесков		с.204-с.220
19	М.Е. Салтыков-Щедрин		с.221-с.236
20	Ф.М. Достоевский	Написание очерков о жизни и творчестве писателей и поэтов. (1 час)	с.237-с.267
21	Л.Н. Толстой	Сочинение по роману «Война и мир»(2 часа)	с.268-с.301
22	А.П. Чехов	Сопоставительный анализ высказываний автора пьесы «Вишневый сад» и критиков о действующих лицах пьесы с обоснованием своего мнения (1 час)	с.302-с.331
23	Практическое занятие: Работа с учебником по составлению тезисов и конспектов об основных этапах жизни и творчества поэтов, и писателей второй половины 19 века.		

24	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): А.Н. Островский. «Гроза»		
25	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): И.А. Гончаров. «Обломов»		
26	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): И.С. Тургенев. «Отцы и дети»		
27	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): Ф.М. Достоевский. «Преступление и наказание»		
28	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): Н.С. Лесков. «Очарованный странник»		
29	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): М.Е. Салтыков – Щедрин. «Сказки»		
30	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): Л.Н. Толстого «Война и мир»		

31	Контрольная работа: Особенности историко-литературного процесса второй половины 19 века в России.		
Поэзия второй половины XIX века (7 часов)		**4 часа**	
32	Ф.И. Тютчев	Подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): Ф.И. Тютчев (1 час)	с.332-с.342
33	А.А. Фет	Подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): А.А. Фет (1 час)	с.357-с.366
34	А.К. Толстой	Подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): А.К. Толстой (1 час)	с.367-с.375
35	Н.А. Некрасов	Идеал счастья попа, помещика, крестьян в поэме Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо. (1 час)	с.376-с.391
36	Практическое занятие: Работа с текстами произведений: Ф.И. Тютчев «День и ночь» и А.А. Фет «Шепот, робкое дыхание…»		
37	Практическое занятие: Работа с текстами произведений: Н.А. Некрасов «Кому на Руси жить хорошо»		
38	Практическое занятие: Работа с текстами произведений: А.К. Толстой «Против течения»		
Раздел III. Литература XX века (2 часть)			
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века (9 часов)		**7 часов**	
39	Серебряный век как культурно-историческая эпоха	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) (2 часа)	с.54-с.69
40	И.А. Бунин	Доклады и сообщения о жизни и творчестве писателей и поэтов первой половины 20 века. (3 часа)	с.24-с.43
41	А.И. Куприн		с.44-с.53
42	Серебряный век русской поэзии (символизм, акмеизм, футуризм,	Сочинение: «Символ зла в рассказе И.А. Бунина	с.70-с.97

	новокрестьянская поэзия)	«Господин из Сан-Франциско» (2 часа)	
43	М. Горький		с.98-с.115
44	А.А. Блок		с.116-с.138
45	Практическое занятие: Анализ стихотворения: А.А. Блок «Незнакомка»		
46	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): И.А. Бунин «Господин из Сан-Франциско»		
47	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): М. Горький «На дне»		
Особенности развития литературы 1920-х годов (6 часов)		**5 часов**	
48-49	В.В. Маяковский	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) (2 часа)	с.145-с.168
50-51	С.А. Есенин	Доклады и сообщения о жизни и творчестве писателей и поэтов первой половины 20 века (3 часа)	с.169-с.190
52	А.А. Фадеев		с.191-с.199
53	Практическое занятие: Анализ стихотворений: В.В. Маяковский «Нате!», «А вы могли бы?» и С.А. Есенин «Шаганэ, ты моя Шаганэ…»		
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов (15 часов)		**4 часа**	
54-55	М.И. Цветаева	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) (1 час)	с.210-с.223
56	О.Э. Мандельштам	Доклады и сообщения о жизни и творчестве писателей и поэтов 1930 — начала 1940-х годов (2 часа)	с.224-с.236

57-58	А. П. Платонов		с.237-с.244
59	И.Э. Бабель		с.245-с.251
60	М.А. Булгаков	Сочинение: «Добро и зло в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита» (1 час)	с.252-с.261
61-62	А.Н. Толстой		с.262-с.268
63	М.А. Шолохов		с.269-с.281
64	Практическое занятие: Анализ стихотворения: О.Э. Мандельштам «Мы живем, под собою не чуя страны…»		
65	Практическое занятие: Анализ стихотворения: М.И. Цветаева «Расстояние: вёрсты, мили…»		
66	Работа с текстами произведений (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): М.А. Булгаков «Мастер и Маргарита»		
67	Работа с текстами произведений (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): М.А. Шолохов «Тихий Дон»		
68	Контрольная работа: Особенности историко-литературного процесса 1930-1940 г.г. в России		
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет (4 часа)		**4 часа**	
69-70	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. А.А. Ахматова, Б.Л. Пастернак	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) (2 часа)	с.282-с.288
71	Практическое занятие: Работа с текстом произведения (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): Б.Л. Пастернак «Доктор Живаго»	Доклады, рефераты о жизни и творчестве писателей и поэтов в период Великой Отечественной войны. (2 часа)	
72	Контрольные работы: Особенности историко -		

	литературного процесса в период Великой Отечественной войны.		
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов (11 часов)		**4 часа**	
73	Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века.	Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Мотив игры в пьесах А. Вампилова «Утиная охота» и А. Арбузова «Жестокие игры» (2 часа)	с.311-с.318
74-75	Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов.	Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова» (2 часа)	с.319-с.330
76-77	Творчество поэтов в 1950—1980-е годы		с.331-с.342
78	Драматургия 1950—1980-х годов		с.343-с.347
79	А.Т. Твардовский		с.348-с.354
80	А.И. Солженицын		с.355-с.364
81	А.В. Вампилов		с.365-с.370
82	Практическое занятие: Работа с текстами произведений (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): А.И. Солженицын «Один день из жизни Ивана Денисовича»		
83	Практическое занятие: Работа с текстами произведений (подбор цитатного материала, характеризующего героев произведений и особенности творчества авторов): А.Т. Твардовский «Я убит подо Ржевом»		
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции) (2 часа)		**6 часов**	
84	Три волны эмиграции 1920-1990-х годов	Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна	с.371-с.378

		эмиграции) (3 часа)	
85	Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе	Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «История: три волны русской эмиграции» (3 часа)	с.378-с.383
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов (3 часа)		**2 часа**	
86-87	Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века	Самостоятельная работа обучающихся: Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века» (1 час)	с.384-с.390
88	Драматургия постперестроечного времени	Самостоятельная работа обучающихся: Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Фантастика в современной литературе» (1 час)	с.390-с.395
89-90	Дифференцированный зачёт	Подготовка к дифференцированный зачёту (2 часа)	
91-94	Самостоятельная учебная работа		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.03 Иностранный язык (английский)

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Вчерашняя Мира Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** **4**

2. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**

3. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **11**

4. **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ** **9**

5. **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»** **9**

6. **ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ** **11**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Английский язык» для специальностей СПО, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО». Направлена на реализацию федерального компонента ФГОС по дисциплине «Английский язык» на базовом уровне.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Гуманитарные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры; – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

Метапредметные результаты:
– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
Предметные результаты:
– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
– достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Введение

Значение английского языка в системе гуманитарных наук. Понятие английского языка как языка международного общения и средства приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур. Развитие коммуникативных компетенций способствует всестороннему развитию личности и межличностных отношений.

2. Человек и общество

1. Описание людей

Описание внешности человека. Внешность: глаза, лицо, прическа, одежда. Характер человека, позитивные негативные черты характера. Личностные качества человека. Профессия и работа, соответствие внешних и внутренних качеств личности. Грамматический материал: определенный и неопределенный артикль имени существительного, род имени существительного. Работа с текстами по теме «Внешность человека», «Характер человека» и т.д.

2. Семья и семейные отношения

Описание семьи. Лексическая работа по теме «Семья». Аудирование по теме «Моя семья», «Молодежь и их отношение к семье». Семейные отношения. Распределение обязанностей в семье. Лексическая работа по теме «Семейные отношения». Работа с текстами о ситуациях в семьях. Грамматическая работа: Настоящее простое Present Simple. Правильные и неправильные глаголы.

3. Мой дом

Описание жилища, комнат и обстановки. Описание условий жизни, оборудования, техники. Описание колледжа. Грамматическая работа: предлоги места Prepositions of place . Работа с текстами «Мой дом-моя крепость» и т.д. Проектная работа «Дом моей мечты». Аудирование: описание дома, поиск объявлений о съеме жилья. Повторение Present Simple

4. Россия

Россия – наша страна. Описание географического положения. Национальные символы страны. Государственное и политическое устройство страны. Политическая система России. Грамматический оборот There is /there are. Лексическая работа по теме «Государственные символы». Россия- моя родина, проектная работа в группах. Что типично для русских и что типично для британцев. Культура проживания в России и Великобритании.

5. Мой город

Мой родной город, достопримечательности, традиции и обычаи. Ориентировка в городе. План города. Аудирование поиск пути от назначенного места. Проектная работа «Мой город». Описание пути, разыгрывание диалогов. Грамматическая работа: предлоги с глаголами. Предлоги направления. Придаточные предложения Clauses. Лексическая работа по теме «Мой город».

3. Мир вокруг нас

1. Город, деревня, инфраструктура

Жизнь в городе и в деревне, плюсы и минусы. Инфраструктура. Ориентировка в городе. Природа в деревне. Проектная работа «Город моей мечты». Магазины, совершение покупок. Разыгрывание диалогов. Аудирование «В магазине». Грамматическая работа: модальные глаголы. Множественное число имен существительных.

2. Природа и человек

Природа, лексическая работа по теме. Ландшафт, климат, природные условия. Погода. Аудирование, прогноз погоды. Описание климата и погоды. Экология. Экологическая ситуация в Калининградской области. Экологические проекты в Германии. Решение экологических проблем. Заповедники. Проектная работа «Заповедные места». Грамматическая работа: Present Continuous настоящее продолженное

Научно-технический прогресс

Научно- технический прогресс в России. Наука и техника. Работа с текстами о научном прогрессе. Новейшие разработки в России. Влияние научно- технического прогресса на природу. Решение экологических проблем возникающих в результате технического прогресса. Проектная работа «Техника в моей жизни». Грамматическая работа: Present Simple and Present Continuous

4. Культурная жизнь

1. Досуг, свободное время

Досуг, мое хобби. Лексическая работа, глаголы в настоящем времени, Present Simple. Работа с текстами «Мое хобби». Подготовка реферата на тему «Необычное хобби». Приглашение в театр. Разыгрывание диалогов. Аудирование. Грамматическая работа: неправильные глаголы, модальные глаголы.

2. Распорядок дня

Мой распорядок дня. Описание распорядка дня. Время. Часы, предлоги времени. Грамматическая работа: неправильные глаголы . Лексическая работа описание деятельности

в течение дня. Аудирование распорядок дня людей. Договоренность о встрече. Разыгрывание диалогов.

3. Спорт

Спорт и физкультура, здоровый образ жизни. Значение спорта в моей жизни. Виды спорта. Проектная работа «Мой любимый вид спорта». Грамматическая работа Будущее простое Future Simple, вспомогательный глагол will. Лексическая работа по теме «Спорт».

4. Традиции

Культурные и национальные традиции Великобритании. Праздники Великобритании: рождество, пасха. Символы рождества, песни. Символы пасхи. Праздники и обычаи России. Проектная работа «Мой любимый праздник». Презентации на тему «Праздники в Великобритании». Общее и разное в традициях Великобритании и России. Грамматическая работа: степени сравнения прилагательных, сослагательное наклонение глаголов. Лексическая работа по теме «Обычаи и традиции».

5. Моя профессия

1. Достижения и инновации

Достижения и инновации в области науки и техники. Работа с текстами. Технический прогресс в производстве. Отрасли промышленности. Современное производство в Великобритании. Грамматическая работа: Past Simple.

2. Машины и механизмы

Промышленное оборудование. Оборудование на рабочем месте. Использование оборудования на производстве. Моя будущая профессия. Работа с текстами. Грамматическая работа: Past Continuous. Лексическая работа по теме «Профессия».

3. Компьютер

Современные компьютерные технологии в промышленности. Мой компьютер. Компьютерные термины. Значение компьютера в современном производстве. Проектная работа «Использование современных технологий в промышленности». Лексическая работа по теме «Компьютерные термины».

4. Моя профессия

Работа. Мое рабочее место. Описание рабочего места, оборудования на рабочем месте. Описание рабочего процесса. Аудирование: немецкая молодежь о своей будущей профессии. Составление биографии и резюме. Лексическая работа по теме «Резюме, биография». Грамматическая работа: настоящее совершенное Present Perfect

Инструкции

Инструкции и руководства по эксплуатации оборудования на рабочем месте. Чтение и составление инструкций для оборудования. Грамматическая работа: отрицательное, утвердительное и вопросительное предложение в Present Perfect. Лексическая работа по теме «Инструкции».

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) объем образовательной нагрузки обучающихся составляет – 74 часа.

Тематический план

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение	1

Человек и общество. Описание внешности человека.	4
Семья и семейные отношения.	4
Мой дом. Колледж.	4
Россия – наша Родина.	4
Мой город, достопримечательности.	5
Мир вокруг нас. Город, деревня, инфраструктура.	4
Природа и человек. Экология.	3
Научно-технический прогресс.	5
Культурная жизнь. Досуг, свободное время, хобби.	5
Распорядок дня.	4
Спорт, здоровый образ жизни.	4
Обычаи и традиции.	7
Моя профессия. Достижения и инновации в области науки и техники.	3
Машины и механизмы, оборудование.	4
Современные компьютерные технологии в промышленности.	3
Мое рабочее место.	3
Инструкции и руководства по эксплуатации оборудования.	3
Дифференцированный зачет	2
Итого	72
Самостоятельная учебная работа	2
Объем образовательной нагрузки	74

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета английский язык:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект законодательных документов;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект аудио-материалов;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основныеисточники:

1. Английский язык. Spotlight 10-11 классы: учеб. Для общеобразоват. учреждений/ О.В. Афанасьева, Дули Дженни .- 10-е изд.- М.: Просвещение, 2012.-224с.: ил.- (Контакты).

Дополнительныеисточники:

1. English Grammar Book 10-11 классы, Н.Л Утевская 2012.
2. Грамматика и лексика / Астрель Владимир. –Вкт 2012-32с.
3. Англо-русский словарь 66000 слов. Ответственный редактор В.К Мюллер 2013. -192с.

Интернет-ресурсы:

1. Англо-русский словарь 2 в одном справочный и учебный словарь 66000 слов. Ответственный редактор В.К Мюллер._2013. -192с.- https://docviewer.yandex.ru/?url=ya-
2. Все правила английского языка /С.А. Матвеев. – Москва: АСТ, 2014. –318, [2] с. http://repetitfind.ru/Literature/subjects/rf0999952.pdf

6.www.britain.org-общая информация о Великобритании (политическое устройство, культура)
7.http://wwwde.wikipedia/–информационно-познавательный портал: Машиностроение – доступ не ограничен, не требует регистрации.
8.http:// www.startenglish - информационно- познавательный портал: Английский язык в Интернете –доступ не ограничен, не требует регистрации.
9.www.nsportal.ru- упражнения в он-лайн, подготовка к экзаменам на немецкие языковые сертификаты
10.http://www.uk-online.ru – изучение английского языка онлайн
11speakenglish.ru – языковые упражнения по изучению английского языка.
12.http://britain.about.com/grammar/- изучение грамматики английского языка
13.http11klassov.ru- упражнения и тесты по английскому языку
14. www.book.ru - Электронная библиотечная система BOOK.ru-доступ читателей к функциям чтения книг. Чтение учебников онлайн.
15. http://www.studentlibrary.ru/.htm–Студенческая электронная библиотека. «Консультант студента». Комплекты для среднего профессионального образования.

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	2	3	4
1	Английский язык в системе гуманитарных наук.	Составление плана самостоятельной работы для изучения английского языка	
Раздел 1. Тема 1.1. Человек и общество			
Описание человека (4 часов)		**3 часа**	
2-3	Описание внешности человека. Внешний вид: лицо, волосы, одежда. Определенный и неопределенный артикль.	Изучение лексики по теме. Описание известной личности, друзей.	Упр.1-5 стр. 7-8
4	Характер человека, особенности. Позитивные и негативные черты характера человека. Род имени существительного.	Изучение лексики: прилагательные по теме. Описание характера человека.	Ответить на вопросы к тексту
5	Работа с текстом «My personality». Имена существительные. Множественное число имен существительных	Выполнение упражнений на проработку грамматического материала: множественное число имен существительных. Лексика по теме	Упр. 6-9 стр. 9-12
Семья и семейные отношения (4 часов)		**3 часа**	
6-7	Моя семья. Аудирование. Present Simple настоящее простое.	Изучение новой лексики по теме «Моя семья». Описание своей семьи.	Упр. 10-14 стр.13-14
8	Отношение молодежи к семье. Работа с текстом. My Family. Present Simple вспомогательный глагол do/does	Изучение лексики: глаголы в настоящем времени.	Упр. 1-4 стр.17-19

9	Семейные отношения. Обязанности членов семьи. Правильные и неправильные глаголы.	Изучение лексики: обязанности в семье. Подготовка рассказа «My family».	Упр. 5-7 стр. 20-21
Мой дом. Мой колледж. (4 часа)		**2 часа**	
10-11	Мой дом. Комнаты, обстановка, мебель.	Изучение лексики: мой дом. Описание своего дома.	Упр. 8-10 стр. 21-22
12	Работа с текстом «My House ». Present Simple.	Подготовить проектную работу «My House».	Упр. 11-13 стр.22-23
13	Мой колледж. Описание колледжа, техники, оборудования. Предлоги места: in, at, on, under.	Изучение лексики: мой колледж. Описание колледжа.	Упр. 14-18 стр.24-25
Россия – наша родина. (4 часа)		**2 часа**	
14-15	Россия. Географическое положение. Национальные символы страны. Придаточные предложения. Оборот There is/ there are	Изучение лексики: национальные символы.	Упр. 1-3 стр. 30-31
16-17	Государственное и политическое устройство России.	Проектная работа в группах «Russia is my country».	Упр. 4-6 стр. 33-34
Мой город, достопримечательности. (5 часов)		**3 часа**	
18	Мой город. План города. Предлоги направления.	Изучение лексики: мой город.	Упр. 7-9 стр.34-35
19	Ориентировка в городе. Аудирование, маршрут по городу. Предлоги с глаголам	Описание маршрута по городу.	Упр. 10-12 стр. 35-36
20	Разыгрывание диалогов «Ориентировка в городе». Предлоги направления.	Подготовка к проектной работе, сбор информации.	Упр. 13-16 стр. 36
21	Обычаи и традиции моего города. Придаточные предложения Clauses.	Проектная работа на тему: «My Country».	
22	Контрольная работа по теме «Человек и общество».		
Тема 1.2.Мир вокруг нас			
Город, деревня, инфраструктура (4 часа)		**2 часа**	
23	Город, инфраструктура, жизнь в городе. Единственное и множественное число существительных.	Изучение новой лексики: инфраструктура.	Упр. 1-3 стр. 42-45
24	Деревня, жизнь в деревне. Преимущества и недостатки.	Описание жизни в деревне.	Упр. 4-6 стр.46-47

25	Магазины. Аудирование. Совершение покупок. Разыгрывание диалогов. Модальные глаголы.	Изучение новой лексики: покупки.	Упр. 7-9 стр. 47-48
26	Проектная работа «Shopping».	Подготовка проектной работы «Shopping».	
Природа и человек. Экология. (3 часа)		**2 часа**	
27	Природа, ландшафт. Present Continuous.	Изучение новой лексики: природа.	Упр. 10-12 стр. 48-49
28	Климат, погода, природные условия. Аудирование. Утвердительные, отрицательные и вопросительные предложения в Present Continuous	Составление прогноза погоды на неделю.	Упр. 13-15 стр. 49-50
29	Экологические проблемы в России и Великобритании. Решение экологических проблем. Заповедники..	Проектная работа на тему «Environment».	
Научно-технический прогресс. (5 часов)		**3 часа**	
30-31	Наука и техника. Научно-технический прогресс в России. Present Simple and Present Continuous	Изучение новой лексики: технический прогресс.	Упр. 1-6 стр. 59-63
32-33	Влияние научно- технического прогресса на природу. Решение экологических проблем возникающих в результате технического прогресса. Present Simple and Present Continuous повторение.	Подготовка презентации «Техника в моей жизни».	
34	Контрольная работа по теме «Мир вокруг нас».		
Тема 1.3.Культурная жизнь			
Досуг, свободное время, хобби (5 часов)		**2 часа**	
35-36	Свободное время. Глаголы в настоящем времени.	Изучение новой лексики: глаголы.	Упр. 1-3 стр. 74-75
37	Работа с текстами «My Hobby». Глаголы модальные и неправильные	Написать сообщение о своем хобби.	Упр. 4-8 стр. 77-78
38	Необычное хобби. Аудирование. Спряжение модальных глаголов.	Подготовка реферата на тему «Unusual Hobby».	Упр. 9-11 стр. 79-80
39	Приглашение в театр. Аудирование. Разыгрывание диалогов о посещении театра и т.д.	Изучение новой лексики: приглашение в театр.	Упр. 12-14 стр. 80-81
Распорядок дня (4 часа)		**3 часа**	
40-41	Мой распорядок дня. Время. Часы. Предлоги времени..	Изучение новой лексики:	Упр. 1-3 стр. 87-

			90
42	Мой день. Аудирование. Неправильные глаголы	Описать свой рабочий день.	Упр. 4-6 стр. 90-91
43	Разыгрывание диалогов, договориться о встрече, где, когда.	Изучение новой лексики: диалог о встрече.	Упр. 7-10 стр.92-93
Спорт, здоровый образ жизни (4 часа)		**2 часа**	
44-45	Спорт и физкультура, здоровый образ жизни. Работа с текстами. Изучение будущего простого времени. Future Simple	Изучение новой лексики: спорт.	Упр. 1-4 стр.100-102
46	Виды спорта. Работа с текстами. Вспомогательный глагол will	Презентация на тему: «My Favourite Sport».	Упр. 5-7 стр.103-104
47	Значение спорта в моей жизни. Аудирование. Британская молодежь о спорте. Повторение Future Simple	Сообщение на тему: «Sport in my life».	Упр. 8-10 стр.105-106
Обычаи и традиции (7 часов)		**4 часа**	
48	Культурные и национальные традиции в Великобритании. Сослагательное наклонение.	Изучение новой лексики: традиции.	Упр. 1-2 стр.110-111
49	Праздники в Великобритании. Рождество. Работа с текстами. Аудирование: рождественские песни.	Презентация на тему: «Christmas».	Упр. 3-6 стр.112-113
50	Праздники в Великобритании. Пасха. Символы пасхи. Пасхальные стихотворения. Степени сравнения прилагательных	Пасхальное стихотворение наизусть.	Упр. 7-9 стр.114-115
51	Праздники, традиции и обычаи в России. Степени сравнения прилагательных.	Сообщение на тему: «Customs and Traditions in Russia».	Упр. 10-12 стр.116-117
52	Сходства и различия обычаев России и Великобритании. Сослагательное наклонение глаголов.	Изучение новой лексики: глаголы в сослагательном наклонении.	Упр. 13-15 стр.118-119
53	Проектная работав группах «My favourite celebration». Повторение грамматического материала.	Подготовка проектной работы на тему: «My favourite celebration»	
54	Контрольная работа по теме «Культурная жизнь».		
Раздел 2. Тема 2.1. Моя профессия			
Достижения и инновации в области науки и техники.(3 часов)		**2 часа**	
55	Достижения и инновации в области науки и техники. Изучение простого прошедшего Past Simple	Изучение новой лексики: третья форма глагола Participle II.	Упр. 1-5 стр.123-124

56	Технический прогресс в производстве. Работа с текстами. Закрепление Past Simple	Подготовить пересказ текста.	Упр. 6-8 стр. 125-126
57	Современное производство в Великобритании. Прошедшая форма глагола Participle 2.	Изучение новой лексики: вторая форма глагола Participle 2	Упр. 9-12 стр.127-128
Машины и механизмы, оборудование. (4 часа)		**2 часа**	
58	Промышленное оборудование. Работа с текстами. Изучение прошедшего продолженного Past Continuous	Изучение новой лексики: оборудование.	Упр. 1-2 стр.131
59	Оборудование на рабочем месте (соответственно профессии). Прямой и обратный порядок слов в предложении.	Описать оборудование на рабочем месте.	Упр. 3-6 стр.132-133
60	Использование оборудования. Работа с текстами. Закрепление Past Continuous	Сообщение об использовании промышленного оборудования.	Упр. 7-9 стр.134-135
61	Моя будущая профессия. Профессии..	Изучение новой лексики: профессии.	Упр. 10-12 стр.136-137
Современные компьютерные технологии в промышленности. (3 часа)		**2 часа**	
62	Мой компьютер. Компьютерные термины. Лексическая работа.	Изучение новой лексики: компьютерные термины.	Упр. 1-4 стр.140
63	Современные компьютерные технологии в промышленности. Работа с текстами.	Проектная работа по теме: «Значение компьютера в современном производстве».	
64	Значение компьютера в современном производстве. Дискуссия в группе. Выражения:		
Моя профессия. (3 часа)		**2 часа**	
65	Мое рабочее место. Описание рабочего места. Изучение настоящего совершенного времени Present Perfect	Описание своего рабочего места.	Упр. 1-3 стр. 143
66	Моя профессия. Рабочий процесс. Аудирование. Британская молодежь о своей будущей профессии. Повторение Present Perfect.	Составление рассказа о своей будущей профессии.	Упр. 4-7 стр.144-145
67	Готовимся к поиску работы. Биография и резюме. Работа с текстами. Даты.	Написание биографии и резюме по образцу.	
Инструкции на рабочем месте. (3 часа)		**2 часа**	
68-69	Инструкции и руководства по эксплуатации оборудования на рабочем месте. Работа с текстами.	Составление инструкции по использованию оборудования.	Упр. 8-10 стр.147-

			148
70	Анализ составленных инструкций по использованию оборудования. Повторение пройденного грамматического материала	Анализ выполнения плана самостоятельной работы.	
71-72	Дифференцированный зачёт	Подготовка к дифференцированному зачёту (2 часа)	
73-74	Самостоятельная работа		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.03 Иностранный язык (немецкий)

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Вчерашняя Мира Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	**4**
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	**9**
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»	**10**
6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	**11**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Немецкий язык» для специальностей СПО, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО». Направлена на реализацию федерального компонента ФГОС по дисциплине «Немецкий язык» на базовом уровне.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Немецкий язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о немецком языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на немецком языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Немецкий язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Гуманитарные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «Немецкий язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

Освоение содержания учебной дисциплины «Немецкий язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры; – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

Метапредметные результаты:
– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

Предметные результаты:
– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике немецкоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и немецкоговорящих стран;
– достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
– сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из немецкоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Введение

Значение немецкого языка в системе гуманитарных наук. Понятие немецкого языка как языка международного общения и средства приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур. Развитие коммуникативных компетенций способствует всестороннему развитию личности и межличностных отношений.

2. Человек и общество

Описание людей

Описание внешности человека. Внешность: глаза, лицо, прическа, одежда. Характер человека, позитивные негативные черты характера. Личностные качества человека. Профессия и работа, соответствие внешних и внутренних качеств личности. Грамматический материал: определенный и неопределенный артикль имени существительного, род имени

существительного, склонение имени существительного. Работа с текстами по теме «Внешность человека», «Характер человека» и т.д.

3. Семья и семейные отношения

Описание семьи. Лексическая работа по теме «Семья». Аудирование по теме «Моя семья», «Молодежь и их отношение к семье». Семейные отношения. Распределение обязанностей в семье. Лексическая работа по теме «Семейные отношения». Работа с текстами о ситуациях в семьях. Грамматическая работа: спряжение глаголов в настоящем времени. Сильные и неправильные глаголы.

4. Мой дом

Описание жилища, комнат и обстановки. Описание условий жизни, оборудования, техники. Описание колледжа. Грамматическая работа: предлоги в Dativ и Akkusativ. Предлоги места. Работа с текстами «Мой дом- моя крепость» и т.д. Проектная работа «Дом моей мечты». Аудирование: описание дома, поиск объявлений о съеме жилья.

5. Россия

Россия - наша страна. Описание географического положения. Национальные символы страны. Государственное и политическое устройство страны. Политическая система России. Грамматический оборот с um…zu. Лексическая работа по теме «Государственные символы». Россия - моя родина, проектная работа в группах. Что типично для русских и что типично для немцев. Культура проживания в России и Германии.

6. Мой город

Мой родной город, достопримечательности, традиции и обычаи. Ориентировка в городе. План города. Аудирование поиск пути от назначенного места. Проектная работа «Мой город». Описание пути, разыгрывание диалогов. Грамматическая работа: предлоги с местоимением. Предлоги направления. Придаточные предложения с dass. Лексическая работа по теме «Мой город».

7. Мир вокруг нас

Город, деревня, инфраструктура

Жизнь в городе и в деревне, плюсы и минусы. Инфраструктура. Ориентировка в городе. Природа в деревне. Проектная работа «Город моей мечты». Магазины, совершение покупок. Разыгрывание диалогов. Аудирование «В магазине». Грамматическая работа: модальные глаголы. Множественное число существительных.

Природа и человек

Природа, лексическая работа по теме. Ландшафт, климат, природные условия. Погода. Аудирование, прогноз погоды. Описание климата и погоды. Экология. Экологическая ситуация в Калининградской области. Экологические проекты в Германии. Решение экологических проблем. Заповедники. Проектная работа «Заповедные места». Грамматическая работа: Passiv глаголов в настоящем времени, безличные предложения.

Научно-технический прогресс

Научно- технический прогресс в России. Наука и техника. Работа с текстами о научном прогрессе. Новейшие разработки в России. Влияние научно- технического прогресса на природу. Решение экологических проблем возникающих в результате технического прогресса. Проектная работа «Техника в моей жизни». Грамматическая работа: глаголы в Passiv.

8. Культурная жизнь

Досуг, свободное время

Досуг, мое хобби. Лексическая работа, глаголы в настоящем времени, глаголы неправильного спряжения. Работа с текстами «Мое хобби». Подготовка реферата на тему «Необычное хобби». Приглашение в театр. Разыгрывание диалогов. Аудирование. Грамматическая работа: глаголы неправильного спряжения, модальные глаголы.

Распорядок дня

Мой распорядок дня. Описание распорядка дня. Время. Часы, предлоги времени. Грамматическая работа: глаголы с отделяемыми приставками. Лексическая работа описание деятельности в течение дня. Аудирование распорядок дня людей. Договоренность о встрече. Разыгрывание диалогов.

9. Спорт

Спорт и физкультура, здоровый образ жизни. Значение спорта в моей жизни. Виды спорта. Проектная работа «Мой любимый вид спорта». Грамматическая работа: подчиненные предложения с weil и obwohl. Лексическая работа по теме «Спорт».

10. Традиции

Культурные и национальные традиции Германии. Праздники Германии: рождество, пасха. Символы рождества, песни. Символы пасхи. Праздники и обычаи России. Проектная работа «Мой любимый праздник». Презентации на тему «Праздники в Германии». Общее и разное в традициях Германии и России. Грамматическая работа: склонение прилагательных, степени сравнения прилагательных, безличное местоимение man, возвратные глаголы, сослагательное наклонение глаголов. Лексическая работа по теме «Обычаи и традиции».

11. Моя профессия

Достижения и инновации

Достижения и инновации в области науки и техники. Работа с текстами. Технический прогресс в производстве. Отрасли промышленности. Современное производство в Германии. Грамматическая работа: прошедшая форма глагола Perfekt, прошедшая форма глагола Präteritum.

Машины и механизмы

Промышленное оборудование. Оборудование на рабочем месте. Использование оборудования на производстве. Моя будущая профессия. Работа с текстами. Грамматическая работа: придаточные предложения, вопросительные предложения, прямой и обратный порядок слов в предложении, будущее время глагола. Лексическая работа по теме «Профессия».

Компьютер

Современные компьютерные технологии в промышленности. Мой компьютер. Компьютерные термины. Значение компьютера в современном производстве. Проектная работа «Использование современных технологий в промышленности». Лексическая работа по теме «Компьютерные термины».

Моя профессия

Работа. Мое рабочее место. Описание рабочего места, оборудования на рабочем месте. Описание рабочего процесса. Аудирование: немецкая молодежь о своей будущей профессии. Составление биографии и резюме. Лексическая работа по теме «Резюме, биография». Грамматическая работа: предлоги с Dativ и Akkusativ.

Инструкции

Инструкции и руководства по эксплуатации оборудования на рабочем месте. Чтение и составление инструкций для оборудования. Грамматическая работа: Passiv глагола. Лексическая работа по теме «Инструкции».

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Немецкий язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет -74 часов.

Тематический план

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение	1
Человек и общество. Описание внешности человека.	4
Семья и семейные отношения.	4
Мой дом. Колледж.	4
Россия – наша Родина.	4
Мой город, достопримечательности.	5
Мир вокруг нас. Город, деревня, инфраструктура.	4
Природа и человек. Экология.	3
Научно-технический прогресс.	5
Культурная жизнь. Досуг, свободное время, хобби.	5
Распорядок дня.	4
Спорт, здоровый образ жизни.	4
Обычаи и традиции.	7
Моя профессия. Достижения и инновации в области науки и техники.	3
Машины и механизмы, оборудование.	4
Современные компьютерные технологии в промышленности.	3
Мое рабочее место.	3
Инструкции и руководства по эксплуатации оборудования.	3
Дифференцированный зачет	2
Итого	72
Самостоятельная учебная работа	2
Объем образовательной нагрузки	74

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК»

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета немецкого языка, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета немецкий язык:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект законодательных документов;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект аудио-материалов;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Немецкий язык. 10-11 классы: учеб. Для общеобразоват. учреждений/ Г.И. Воронина, И.В. Карелина.- 10-е изд.- М.: Просвещение, 2012.-224с.: ил.- (Контакты).

Дополнительные источники:

1. Menschen/ Sandra Evans – Ismaning: Max Hueber Verlag, 2012.
2. Все правила немецкого языка / С.А. Матвеев. – Москва: АСТ, 2014. 318с.
3. Немецко-русский словарь 2 в одном справочный и учебный словарь 10000 слов. Ответственный редактор Газина Э. А, 2013. -192с.

Интернет-ресурсы:

1. Немецко-русский словарь 2 в одном справочный и учебный словарь 10000 слов. Ответственный редактор Газина Э. А,._2013. -192с.- https://docviewer.yandex.ru/?url=ya-
2. Все правила немецкого языка /С.А. Матвеев. – Москва: АСТ, 2014. –318, [2] с. http://repetitfind.ru/Literature/subjects/rf0999952.pdf
3. Menschen_a1_1_arbeitsb Glas-Peters Sabine, Reimann Monika.pdf.- https://books.google.ru/books/about/Menschen.html?Hl=ru&id=Gm0s0ow62IMC
4.http://www.deutsch-uni.com.ru; - изучение немецкого языка в он-лайн, упражнения и тесты по грамматике.
5.www.bobych.ru/deutsch/46656.html –устные темы по немецкому языку.
6.www.derweg.org- общая информация о Германии (политическое устройство, культура)
7.http://wwwde.wikipedia/Maschinenbau – информационно-познавательный портал: Машиностроение – доступ не ограничен, не требует регистрации.
8.http:// www.startdeutsch - информационно - познавательный портал: Немецкий язык в Интернете – доступ не ограничен, не требует регистрации.
9.www.goethe.de - упражнения в он-лайн, подготовка к экзаменам на немецкие языковые сертификаты
10.http://www.de-online.ru – изучение немецкого языка в он-лайн
11.deutsch sprechen.ru – языковые упражнения по изучению немецкого языка.
12.http://german.about.com/od/grammar/- изучение грамматики немецкого языка
13.http://daf.report.ru/- упражнения и тесты по немецкому языку
14. www.book.ru - Электронная библиотечная система BOOK.ru-доступ читателей к функциям чтения книг. Чтение учебников он-лайн.
15. http://www.studentlibrary.ru/.htm – Студенческая электронная библиотека. «Консультант студента». Комплекты для среднего профессионального образования.

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	2	3	4
1	Немецкий язык в системе гуманитарных наук.	Составление плана самостоятельной работы для изучения немецкого языка	
Раздел 1. Тема 1.1. Человек и общество			
Описание человека (4 часа)		**2 часа**	
2-3	Описание внешности человека. Внешний вид: лицо, волосы, одежда. Определенный и неопределенный артикль существительного.	Изучение лексики по теме. Описание известной личности, друзей.	Упр.1-5 стр. 7-8
4	Характер человека, особенности. Позитивные и негативные черты характера человека. Род имени существительного.	Изучение лексики: прилагательные по теме. Описание характера человека.	Ответить на вопросы к тексту
5	Работа с текстами «Charakter des Menschen», «Das Äußere des Menschen». Склонение имен существительных.	Выполнение упражнений на проработку грамматического материала: склонение существительных.	Упр. 6-9 стр. 9-12
Семья и семейные отношения (4 часа)		**2 часа**	
6-7	Моя семья. Аудирование.	Изучение новой лексики по	Упр. 10-

	Притяжательные местоимения.	теме «Моя семья». Описание своей семьи.	14 стр.13-14
8	Отношение молодежи к семье. Работа с текстом. Спряжение глаголов настоящего времени.	Изучение лексики: глаголы в настоящем времени.	Упр. 1-4 стр.17-19
9	Семейные отношения. Обязанности членов семьи. Правильные и неправильные глаголы.	Изучение лексики: обязанности в семье. Подготовка рассказа «Mein Idealbild von einer Familie».	Упр. 5-7 стр. 20-21
Мой дом. Мой колледж. (4 часа)		**2 часа**	
10-11	Мой дом. Комнаты, обстановка, мебель. Падеж имени существительного Akkusativ.	Изучение лексики: мой дом. Описание своего дома.	Упр. 8-10 стр. 21-22
12	Работа с текстами «Mein Haus ist meine Burg», «Wohnkultur». Падеж имени существительного Dativ.	Подготовить проектную работу «Mein Traumhaus».	Упр. 11-13 стр.22-23
13	Мой колледж. Описание колледжа, техники, оборудования. Предлоги места: in, an, auf, neben, zwischen.	Изучение лексики: мой колледж. Описание колледжа.	Упр. 14-18 стр.24-25
Россия – наша родина. (4 часа)		**2 часа**	
14-15	Россия. Географическое положение. Национальные символы страны. Придаточные предложения. Оборот с um…zu.	Изучение лексики: национальные символы.	Упр. 1-3 стр. 30-31
16-17	Государственное и политическое устройство России.	Проектная работа в группах «Russland ist meine Heimat».	Упр. 4-6 стр. 33-34
Мой город, достопримечательности. (5 часов)		**3 часа**	
18	Мой город. План города. Предлоги направления.	Изучение лексики: мой город.	Упр. 7-9 стр.34-35
19	Ориентировка в городе. Аудирование, маршрут по городу. Предлоги с местоимениями.	Описание маршрута по городу.	Упр. 10-12 стр. 35-36
20	Разыгрывание диалогов «Ориентировка в городе». Предлоги направления.	Подготовка к проектной работе, сбор информации.	Упр. 13-16 стр. 36
21	Обычаи и традиции моего города. Придаточные предложения с dass.	Проектная работа на тему: «Meine Stadt».	
22	Контрольная работа по теме «Человек и общество».		
Тема 1.2. Мир вокруг нас			
Город, деревня, инфраструктура. (4 часа)		**2 часа**	
23	Город, инфраструктура, жизнь в	Изучение новой лексики:	Упр. 1-3

	городе. Единственное и множественное число существительных.	инфраструктура.	стр. 42-45
24	Деревня, жизнь в деревне. Преимущества и недостатки.	Описание жизни в деревне.	Упр. 4-6 стр.46-47
25	Магазины. Аудирование. Совершение покупок. Разыгрывание диалогов. Модальные глаголы.	Изучение новой лексики: покупки.	Упр. 7-9 стр. 47-48
26	Проектная работа «Meine Traumstadt».	Подготовка проектной работы «Meine Traumstadt».	
Природа и человек. Экология. (3 часа)		**2 часа**	
27	Природа, ландшафт. Склонение прилагательных.	Изучение новой лексики: природа.	Упр. 10-12 стр. 48-49
28	Климат, погода, природные условия. Аудирование. Прогноз погоды. Безличные предложения.	Составление прогноза погоды на неделю.	Упр. 13-15 стр. 49-50
29	Экологические проблемы в России и Германии. Решение экологических проблем. Заповедники. Глаголы в Passiv.	Проектная работа на тему «Naturschutzgebiete».	
Научно-технический прогресс. (5 часов)		**3 часа**	
30-31	Наука и техника. Научно-технический прогресс в России. Глаголы в Passiv.	Изучение новой лексики: технический прогресс.	Упр. 1-6 стр. 59-63
32-33	Влияние научно- технического прогресса на природу. Решение экологических проблем возникающих в результате технического прогресса.	Подготовка презентации «Техника в моей жизни».	
34	Контрольная работа по теме «Мир вокруг нас».		
Тема 1.3. Культурная жизнь			
Досуг, свободное время, хобби (5 часов)		**3 часа**	
35-36	Свободное время. Слабые глаголы в настоящем времени.	Изучение новой лексики: глаголы.	Упр. 1-3 стр. 74-75
37	Работа с текстами «Mein Hobby». Глаголы сильного и неправильного спряжения.	Написать сообщение о своем хобби.	Упр. 4-8 стр. 77-78
38	Необычное хобби. Аудирование. Спряжение модальных глаголов.	Подготовка реферата на тему «Ungewöhnliches Hobby».	Упр. 9-11 стр. 79-80
39	Приглашение в театр. Аудирование. Разыгрывание диалогов о посещении театра и т.д.	Изучение новой лексики: приглашение в театр.	Упр. 12-14 стр. 80-

			81
Распорядок дня. (4 часа)		**2 часа**	
40-41	Мой распорядок дня. Время. Предлоги времени. Глаголы с отделяемыми приставками.	Изучение новой лексики: время, глаголы с отделяемыми приставками.	Упр. 1-3 стр. 87-90
42	Мой день. Аудирование. Глаголы с отделяемыми приставками.	Описать свой рабочий день.	Упр. 4-6 стр. 90-91
43	Разыгрывание диалогов, договориться о встрече, где, когда.	Изучение новой лексики: диалог о встрече.	Упр. 7-10 стр.92-93
Спорт, здоровый образ жизни (4 часа)		**2 часа**	
44-45	Спорт и физкультура, здоровый образ жизни. Работа с текстами. Подчиненные предложения с weil.	Изучение новой лексики: спорт.	Упр. 1-4 стр.100-102
46	Виды спорта. Работа с текстами. Подчиненные предложения с obwohl.	Презентация на тему: «Mein Lieblingssport».	Упр. 5-7 стр.103-104
47	Значение спорта в моей жизни. Аудирование. Немецкая молодежь о спорте. Подчиненные предложения.	Сообщение на тему: «Sport in meinem Leben».	Упр. 8-10 стр.105-106
Обычаи и традиции. (7 часов)		**4 часа**	
48	Культурные и национальные традиции в Германии. Безличное местоимение man.	Изучение новой лексики: традиции.	Упр. 1-2 стр.110-111
49	Праздники в Германии. Рождество. Работа с текстами. Аудирование: рождественские песни. Возвратные глаголы.	Презентация на тему: «Weihnachten».	Упр. 3-6 стр.112-113
50	Праздники в Германии. Пасха. Символы пасхи. Пасхальные стихотворения. Склонение прилагательных.	Пасхальное стихотворение наизусть.	Упр. 7-9 стр.114-115
51	Праздники, традиции и обычаи в России. Степени сравнения прилагательных.	Сообщение на тему: «Feste in Russland».	Упр. 10-12 стр.116-117
52	Сходства и различия обычаев России и Германии. Сослагательное наклонение глаголов.	Изучение новой лексики: глаголы в сослагательном наклонении.	Упр. 13-15 стр.118-119
53	Проектная работа в группах «Mein Lieblingsfest». Повторение грамматического материала.	Подготовка проектной работы на тему: «Mein Lieblingsfest»	
54	Контрольная работа по теме «Культурная жизнь».		
Раздел 2. Тема 2.1. Моя профессия			
Достижения и инновации в области науки и		**2 часа**	

техники. (3 часа)			
55	Достижения и инновации в области науки и техники. Прошедшая форма глагола Perfekt. Вспомогательный глагол haben.	Изучение новой лексики: третья форма глагола Partizip II.	Упр. 1-5 стр.123-124
56	Технический прогресс в производстве. Работа с текстами. Прошедшая форма глагола Perfekt. Вспомогательный глагол sein.	Подготовить пересказ текста.	Упр. 6-8 стр. 125-126
57	Современное производство в Германии. Прошедшая форма глагола Präteritum.	Изучение новой лексики: вторая форма глагола Präteritum.	Упр. 9-12 стр.127-128
Машины и механизмы, оборудование. (4 часа)		**2 часа**	
58	Промышленное оборудование. Работа с текстами. Вопросительные предложения.	Изучение новой лексики: оборудование.	Упр. 1-2 стр.131
59	Оборудование на рабочем месте (соответственно профессии). Прямой и обратный порядок слов в предложении.	Описать оборудование на рабочем месте.	Упр. 3-6 стр.132-133
60	Использование оборудования. Работа с текстами. Придаточные предложения.	Сообщение об использовании промышленного оборудования.	Упр. 7-9 стр.134-135
61	Моя будущая профессия. Профессии. Будущее время глагола, глагол werden.	Изучение новой лексики: профессии.	Упр. 10-12 стр.136-137
Современные компьютерные технологии в промышленности. (3 часа)		**2 часа**	
62	Мой компьютер. Компьютерные термины. Лексическая работа.	Изучение новой лексики: компьютерные термины.	Упр. 1-4 стр.140
63	Современные компьютерные технологии в промышленности. Работа с текстами.	Проектная работа по теме: «Значение компьютера в современном производстве».	
64	Значение компьютера в современном производстве. Дискуссия в группе. Выражения: pro und contra.		
Моя профессия. (3 часа)		**2 часа**	
65	Мое рабочее место. Описание рабочего места. Предлоги с Dativ.	Описание своего рабочего места.	Упр. 1-3 стр. 143
66	Моя профессия. Рабочий процесс. Аудирование. Немецкая молодежь о своей будущей профессии. Предлоги с Akkusativ.	Составление рассказа о своей будущей профессии.	Упр. 4-7 стр.144-145
67	Готовимся к поиску работы. Биография и резюме. Работа с текстами. Даты.	Написание биографии и резюме по образцу.	
Инструкции на рабочем месте. (3 часа)		**2 часа**	

68-69	Инструкции и руководства по эксплуатации оборудования на рабочем месте. Работа с текстами.	Составление инструкции по использованию оборудования.	Упр. 8-10 стр.147-148
70	Анализ составленных инструкций по использованию оборудования. Глаголы в Passiv.	Анализ выполнения плана самостоятельной работы.	
71-72	Дифференцированный зачёт	Подготовка к дифференцированному зачёту (2 часа)	
73-74	Самостоятельная работа		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.04 Информатика

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Чебанюк Людмила Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**	**4**
2.	**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**7**
4.	**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**	**12**
5.	**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**	**12**
6.	**ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИНФОРМАТИКА**	**15**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ИНФОРМАТИКА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины «Информатика» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413; на основе Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования", протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 376.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных

коммуникаций

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

· • ***личностных:***

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

· ***метапредметных:***

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания(наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных

форматах на компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАТИКА

1. Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО.

2. Информационная деятельность человека

Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практические занятия

Информационные ресурсы общества**.**

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с ними**.**

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использова-

нием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).

Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.

Практические занятия

Правовые нормы информационной деятельности**.**

Стоимостные характеристики информационной деятельности**.**

Лицензионное программное обеспечение.

Открытые лицензии**.**

Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных***).***

Портал государственных услуг.

3. Информация и информационные процессы

Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практическое занятие

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Практические занятия

Программный принцип работы компьютера**.**

Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных**.**

Извлечение данных из архива**.**

Файл как единица хранения информации на компьютере**.**

Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче**.**

Запись информации на компакт-диски различных видов.

Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.

Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования**.**

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности.

4. Средства информационных и коммуникационных технологий

Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Практические занятия

Операционная система**.**

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.

Защита информации, антивирусная защита.

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Практические занятия

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

5. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики**.**

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).

Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.

Гипертекстовое представление информации.

Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практические занятия

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.

Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования). Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.

Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практические занятия

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей**.**

Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.

Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки ин-

формации в базе данных.

Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий**.**

Использование презентационного оборудования.

Примеры геоинформационных систем.

6. Телекоммуникационные технологии

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практические занятия

Браузер**.**

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.

Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров**.**

Формирование адресной книги.

Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.

Практическое занятие

Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.

Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).

Практическое занятие

Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании.

7. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет: по специальностям СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования — 74 часов.

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
Информационная деятельность человека	8
Информация и информационные процессы	14
Средства информационных и коммуникационных технологий	20
Технологии создания и преобразования информационных объектов	12
Телекоммуникационные технологии	12
Дифференцированный зачет	2
Итого	70
Самостоятельная работа	4
Всего	74

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Освоение программы учебной дисциплины «Информатика» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне- учебной деятельности обучающихся.

В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой, типовое оборудование, учебная мебель и средства обучения.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, гарнитура, веб-камера, цифровой фотоаппарат, проектор и экран);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows или операционной системы Linux), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального

аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);

- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.
- В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.
- Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями по информатике, словарями, справочниками по информатике и вычислительной технике, научной и научно-популярной литературой и др.
- В процессе освоения программы учебной дисциплины «Информатика» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Для студентов:

Калмыкова Е.А., Кумскова И.А. Информатика: учебник – М.: Издательский центр Академия, 2012

Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М.: Издательский центр Академия, 2012

Для преподавателей:

Михеева, Е.В, Титова О.И. Информатика: учебник, 7-е издание – М.: Издательский центр Академия, 2012

Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебное пособие, 10-е издание – М.: Издательский центр Академия, 2012

Интернет-ресурсы:

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

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

www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового

образования»).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ИНФОРМАТИКА

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	**2**	**3**	**4**
Введение (2 час).		**1 час**	
1-2	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО.		Изучение конспекта
Информационная деятельность человека (8 часов)		**4 часа**	
3-4	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.	Составление таблицы «Этапы развития ЭВМ»	Изучение конспекта
5-6	**Практические занятия** Информационные ресурсы общества**.** Образовательные информационные ресурсы. Работа с ними**.** Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).	Доклад по теме «Профессии, связанные с информационной деятельностью»	
7-8	Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.		Изучение конспекта
9-10	**Практические занятия**	Подготовка и	

	Правовые нормы информационной деятельности**.** Стоимостные характеристики информационной деятельности**.** Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии**.** Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных***).*** Портал государственных услуг.	презентация сообщений на тему: «Возможности портала госуслуг»	
Информация и информационные процессы (14 часов)		**7 часов**	
11-12	Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.	Решение примеров в различных системах счисления	Изучение конспекта
13	**Практическое занятие** Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	Доработка практического материала	
14-15	Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.		Изучение конспекта
16-17	Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.	Способы описания алгоритмов, составление блок схем на бумажном носителе	Изучение конспекта
18	**Практические занятия** Программный принцип работы компьютера**.** Примеры компьютерных моделей различных процессов. Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.	Доработка практического материала	
19-20	Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации.		Изучение конспекта

	Архив информации.		
21	**Практические занятия** Создание архива данных**.** Извлечение данных из архива**.** Файл как единица хранения информации на компьютере**.** Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче**.** Запись информации на компакт-диски различных видов. Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.	Анализ результатов ПЗ	
22-23	Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.		Изучение конспекта
24	***Практические занятия*** АСУ различного назначения, примеры их использования**.** Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности.	Подготовка и презентация сообщений на тему: «АСУ на практике»	
Средства информационных и коммуникационных технологий (20 часов)		**10 часов**	
25-28	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	Доклад на тему: «ПК - ?»	Изучение конспекта
29-31	**Практические занятия** Операционная система**.** Графический интерфейс пользователя. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.		
32-34	Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.		Изучение конспекта
35-37	**Практические занятия**	Анализ результатов	

	Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети. Защита информации, антивирусная защита.	ПЗ	
38-41	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.		Изучение конспекта
42-44	**Практические занятия** Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.	Анализ результатов ПЗ	
Технологии создания и преобразования информационных объектов (12 часов)		**6 часов**	
45-46	Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.		Изучение конспекта
47-48	Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.		Изучение конспекта
49	**Практические занятия** Использование систем проверки орфографии и грамматики**.** Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий). Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов. Гипертекстовое представление информации.	Создание публикаций, шаблонов, текстов, таблиц, блок-схем.	
50-51	Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.		Изучение конспекта
52	**Практические занятия** Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования). Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов	Создание таблиц, диаграмм, работа с формулами.	

	выполнения расчетных задач средствами деловой графики.		
53	Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.		Изучение конспекта
54	**Практические занятия** Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей**.** Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы. Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.	Создание, формирование БД	
55	Представление о программных средах компьютерной графики, мульти-медийных средах.		Изучение конспекта
56	**Практические занятия** Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий**.** Использование презентационного оборудования. Примеры геоинформационных систем.	Создание и редактирование презентаций	
Телекоммуникационные технологии (12 часов).		**6 часов**	
57-58	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.		Изучение конспекта
59	**Практические занятия** Браузер**.** Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-	Подготовка доклада на тему: «Интернет сегодня и завтра»	

	турагентством, интернет-библиотекой и пр. Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.		
60-61	Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.		Изучение конспекта
62	**Практические занятия** Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.	поиск информации на государствен-ных образователь-ных порталах.	
63	Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.		Изучение конспекта
64	**Практические занятия** Создание ящика электронной почты и настройка его параметров**.** Формирование адресной книги.	Работа с электронной почтой	
65	Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллек-тивной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.		Изучение конспекта
66	**Практическое занятие** Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.	Анализ результатов ПЗ	
67	Примеры сетевых информационных систем для различных направлений про-фессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).		Изучение конспекта
68	**Практическое занятие**	Анализ результатов	

	Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет- олимпиаде или компьютерном тестировании.	ПЗ	
69-70	**Дифференцированный зачет.**		
71-74	**Самостоятельная работа**		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.05 Физика

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Семко Марина Станиславна, преподаватель
Чалкина Любовь Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	14
5.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»	15
6.	ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	16

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФИЗИКА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины «Физика» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413; на основе Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования", протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 384.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Физика» является учебным предметом обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностных*:**

− чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

− умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

− умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• ***метапредметных*:**

− использование различных видов познавательной деятельности для решения

физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

− использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

− умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

− умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• ***предметных*:**

− сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

−владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

− владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

− умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

− сформированность умения решать физические задачи;

- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

− сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

1. Введение

Физика — фундаментальная наука о природе.

Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

2. Механика

Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.

Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

Демонстрации

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.

Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения.

Невесомость.

Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

Лабораторные работы

Исследование движения тела под действием постоянной силы.

Изучение закона сохранения импульса.

Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.

Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.

Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника.

Изучение особенностей силы трения (скольжения).

3. Основы молекулярной физики и термодинамики

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Демонстрации

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.

Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

Модели тепловых двигателей.

Кипение воды при пониженном давлении.

Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

Лабораторные работы

Измерение влажности воздуха.

Измерение поверхностного натяжения жидкости.

Наблюдение процесса кристаллизации.

Изучение деформации растяжения.

Изучение теплового расширения твердых тел.

Изучение особенностей теплового расширения воды.

4. Электродинамика

Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов

электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.

Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Демонстрации

Взаимодействие заряженных тел.

Проводники в электрическом поле.

Диэлектрики в электрическом поле.

Конденсаторы.

Тепловое действие электрического тока.

Собственная и примесная проводимость полупроводников.

Полупроводниковый диод.

Транзистор.

Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с токами.

Отклонение электронного пучка магнитным полем.

Электродвигатель.

Электроизмерительные приборы.

Электромагнитная индукция.

Опыты Фарадея.

Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.

Работа электрогенератора.

Трансформатор.

Лабораторные работы

Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.

Изучение закона Ома для полной цепи.

Изучение явления электромагнитной индукции.

Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.

Определение температуры нити лампы накаливания.

Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

5. Колебания и волны

Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы.

Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.

Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.

Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

Демонстрации

Свободные и вынужденные механические колебания.

Резонанс.

Образование и распространение упругих волн.

Частота колебаний и высота тона звука.

Свободные электромагнитные колебания.

Осциллограмма переменного тока.

Конденсатор в цепи переменного тока.

Катушка индуктивности в цепи переменного тока.

Резонанс в последовательной цепи переменного тока.

Излучение и прием электромагнитных волн.

Радиосвязь.

Лабораторные работы

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока

6. Оптика

Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

Демонстрации

Законы отражения и преломления света.

Полное внутреннее отражение.

Оптические приборы.

Интерференция света.

Дифракция света.

Поляризация света.

Получение спектра с помощью призмы.

Получение спектра с помощью дифракционной решетки.

Спектроскоп.

Лабораторные работы

Изучение изображения предметов в тонкой линзе.

Изучение интерференции и дифракции света.

Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий.

7. Элементы квантовой физики

Квантовая оптика. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.

Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.

Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

Демонстрации

Фотоэффект.

Линейчатые спектры различных веществ.

Излучение лазера (квантового генератора).

Счетчик ионизирующих излучений.

8. Эволюция Вселенной

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.

Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

Демонстрации

Солнечная система (модель).

Фотографии планет, сделанные с космических зондов.

Карта Луны и планет.

Строение и эволюция Вселенной.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

- Александр Григорьевич Столетов — русский физик.
- Александр Степанович Попов — русский ученый, изобретатель радио.
- Альтернативная энергетика.
- Акустические свойства полупроводников.
- Андре Мари Ампер — основоположник электродинамики.
- Асинхронный двигатель.
- Астероиды.
- Астрономия наших дней.
- Атомная физика. Изотопы. Применение радиоактивных изотопов.
- Бесконтактные методы контроля температуры.
- Биполярные транзисторы.
- Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель.
- Величайшие открытия физики.

• Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
• Влияние дефектов на физические свойства кристаллов.
• Вселенная и темная материя.
• Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
• Голография и ее применение.
• Движение тела переменной массы.
• Дифракция в нашей жизни.
• Жидкие кристаллы.
• Законы Кирхгофа для электрической цепи.
• Законы сохранения в механике.
• Значение открытий Галилея.
• Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники.
• Исаак Ньютон — создатель классической физики.
• Использование электроэнергии в транспорте.
• Классификация и характеристики элементарных частиц.
• Конструкционная прочность материала и ее связь со структурой.
• Конструкция и виды лазеров.
• Криоэлектроника (микроэлектроника и холод).
• Лазерные технологии и их использование.
• Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель.
• Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции).
• Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле.
• Макс Планк.
• Метод меченых атомов.
• Методы наблюдения и регистрации радиоактивных излучений и частиц.
• Методы определения плотности.
• Михаил Васильевич Ломоносов — ученый энциклопедист.
• Модели атома. Опыт Резерфорда.
• Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
• Молния — газовый разряд в природных условиях.
• Нано технология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
• Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия.
• Николай Коперник — создатель гелиоцентрической системы мира.
• Нильс Бор — один из создателей современной физики.
• Нуклеосинтез во Вселенной.
• Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики.
• Оптические явления в природе.
• Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости**.**
• Переменный электрический ток и его применение.
• Плазма — четвертое состояние вещества.
• Планеты Солнечной системы.
• Полупроводниковые датчики температуры.
• Применение жидких кристаллов в промышленности.
• Применение ядерных реакторов.
• Природа ферромагнетизма.
• Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин.
• Производство, передача и использование электроэнергии.
• Происхождение Солнечной системы.

• Пьезоэлектрический эффект его применение.
• Развитие средств связи и радио.
• Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины.
• Реликтовое излучение.
• Рентгеновские лучи. История открытия. Применение.
• Рождение и эволюция звезд.
• Роль К.Э. Циолковского в развитии космонавтики.
• Свет — электромагнитная волна.
• Сергей Павлович Королев — конструктор и организатор производства ракетно-космической техники.
• Силы трения.
• Современная спутниковая связь.
• Современная физическая картина мира.
• Современные средства связи**.**
• Солнце — источник жизни на Земле.
• Трансформаторы.
• Ультразвук (получение, свойства, применение).
• Управляемый термоядерный синтез.
• Ускорители заряженных частиц.
• Физика и музыка.
• Физические свойства атмосферы.
• Фотоэлементы.
• Фотоэффект. Применение явления фотоэффекта.
• Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма.
• Черные дыры.
• Шкала электромагнитных волн.
• Экологические проблемы и возможные пути их решения.
• Электронная проводимость металлов. Сверхпроводимость.
• Эмилий Христианович Ленц — русский физик.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по специальностям СПО технического профиля — 80 часов

Тематический план

Аудиторные занятия. Содержание обучения	**Количество часов**
Введение	4
1. Механика	14
2. Молекулярная физика. Термодинамика	10
3. Электродинамика	10
4. Колебания и волны	8
5. Оптика	10
6. Элементы квантовой физики	12
7. Эволюция Вселенной	6
Дифференцированный зачет	2

Итого	76
Самостоятельная работа	4
Всего	80

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

– автоматизированное рабочее место преподавателя;

– посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

– УМК учебной дисциплины (учебники, опорные конспекты лекций, глоссарии, практикумы, видеофильмы, диагностические материалы, контрольно-измерительные материалы).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, колонки.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

1. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе: базовый уровень./ Г.Я.Мякишев, Б.Б.Буховцев,Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – М, : Просвещение 2015

2. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе: базовый и профильный уровень./ Г.Я.Мякишев, Б.Б.Буховцев,В.М Чаругин ; под ред. Н.А. Парфентьевой. 23-е изд. – М, : Просвещение 2015

3. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений нач. и сред. проф. образования/ В.Ф. Дмитриева. – 6-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2016

Интернет- ресурсы

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

wwww. dic. academic. ru (Академик. Словари и энциклопедии). www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).

www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

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

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

www.ru/book (Электронная библиотечная система).

www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика). www. school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

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

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

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

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

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

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

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ФИЗИКА

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	2	3	4
Введение (3 часа)		**2 часа**	
1	Физика и познание мира	- постановка личных целей и задач при изучении физики; - составление плана самостоятельной работы для изучения физики - подготовка к контрольной работе – входящий контроль	Физика 10 кл. Мякишев … Стр.5-9
2	Физические величины и их измерение		
3	Контрольная работа №1 – входящий контроль		
Раздел 1. Механика (16 часов)			
Кинематика.		**2 часа**	
4	Основные понятия кинематики. Равномерное движение тел. Скорость. Уравнение равномерного движения	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); - подготовка к практическим занятиям по решению задач	§1-§4
5	Относительность механического движения. Принцип относительности в механике.		§6-§7
6	Описание равноускоренного прямолинейного движения. Свободное падение тел. Равномерное движение точки по окружности.		§8-§10, §15
7	Практические занятия: - решение задач по теме характеристики равномерного прямолинейного и равноускоренного прямолинейного движений; - решение задач на свободное падение тел; -обобщающее повторение по теме: «Кинематика»		§5, §7, §11, §12, §14 повторить гл.1
Законы механики Ньютона		**3 часа**	
8	Масса и сила. Законы Ньютона, их экспериментальное подтверждение. Силы в природе. Гравитационные силы.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка к контрольной работе	§18-§22, §27-§28
9	Силы упругости. Силы трения.		§34, §36

10	Лабораторная работа: - «Исследование движения тела под действием постоянной силы»		
11	Практические занятия: решение задач, подготовка к контрольной работе.		§23, §30, §35, §37
12	Контрольная работа № 2 «Кинематика. Динамика»		
Законы сохранения в механике.		**4 часа**	
13	Импульс тела и импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	-составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка к контрольной работе по теме «Законы сохранения в механике. Статика». -подготовка презентации: «Успехи в освоении космического пространства»	§38
14	Работа силы. Механическая энергия тела: потенциальная и кинетическая энергии.		§40-§47
15	Закон сохранения и превращения энергии в механике.		
16	Равновесие тел. Условия равновесия твёрдого тела.		
17	Лабораторная работа: -«Изучение закона сохранения механической энергии»		
18	Практические занятия: - решение задач по теме: «Законы сохранения в механике»		§39,42,47 подгот. к к/р
19	Контрольная работа №3 по теме «Законы сохранения в механике».		
Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики (12 часов)			
Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.		**5 часов**	
20	Основные положения молекулярно-кинетической теории Экспериментальные доказательства основных положений теории.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	§53
21	Броуновское движение. Масса молекул. Количество вещества.		§55
22	Практические занятия: - Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе		§54
23	Строение газообразных, жидких и твёрдых тел.		§56
24	Идеальный газ в молекулярно-кинетической теории. Основное уравнение МКТ идеального газа.		§57
25	Основные макропараметры газа.		§59,60,63,

	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы.		65
26	Взаимные превращения жидкостей и газов. Твердые тела.		§68-71, §72
27	Лабораторная работа: «Измерение влажности воздуха»		
Основы термодинамики		**5 часов**	
28	Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Удельная теплоемкость.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка сообщения «Тепловые двигатели и их применение в народном хозяйстве»	
29	Первый закон термодинамики. Адиабатный процесс. Второй закон термодинамики.		§74,76
30	Необратимость процессов в природе. Принципы действия теплового двигателя ДВС, Дизеля, КПД теплового двигателя.		§78,79
31	Практические занятия: - решение задач по теме: « Основы термодинамики»		§81,82
Раздел 3. Электродинамика (9 часов)			
Электрическое поле.		**2 часа**	
32	Электрический заряд и элементарные частицы. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	§75,77,80, 83
	Практические занятия: -решение задач по теме: « Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона»		§84,85
	Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей.		§86
33	Проводники в электростатическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.		§87-90
	Связь между напряженностью электростатического поля и напряжением. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия электрического поля конденсатора.		§92 §93,95 §97,98
Законы постоянного тока		**2 часа**	
34	Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по	§93,95 §97,98
	Лабораторная работа: -«Изучение закона Ома для		§100, 101

	участка цепи»	вопросам к параграфам);	
	Электрические цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников.	-подготовка сообщения «Жизнь и деятельность Д.К. Максвелла»	
35	Работа и мощность тока.	- подготовка сообщения	§102
	Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	«Жизнь и деятельность М. Фарадея»	§104
	Лабораторная работа: -«Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока»		§105, 106
36	Практические занятия: - решение задач по теме: «Постоянный электрический ток		
Электрический ток в различных средах		**2 часа**	
	Электрический ток в металлах.	-составление конспекта по дидактическим единицам;	§103, 107
	Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. P-n переход.	-систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	§108, 109
37	Электрический ток в жидкостях. Электрический ток в газах. Плазма. Электрический ток в вакууме.	-подготовка сообщения «Полупроводники и их применение»	§110, 111
	Практические занятия: - решение задач по теме: «Электрический ток в различных средах»		§112-115
Магнитное поле		**2 часа**	
	Взаимодействие токов. Магнитное поле. Индукция магнитного поля. Сила Ампера. Сила Лоренца.	-составление конспекта по дидактическим единицам;	§116
38	Лабораторная работа: «Наблюдение действия магнитного поля на ток»	-систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка сообщения «Электроизмерительные приборы»; «Применение силы Лоренца»	Физика 11кл. Мякишев §1-3, §6
	Практические занятия: - решение задач по теме: «Сила Ампера и сила Лоренца»		
	Магнитные свойства вещества.		Стр.24-26
Электромагнитная индукция		**2 часа**	
39	Электромагнитная индукция. Правило Ленца. Магнитный поток.	-составление конспекта по дидактическим единицам;	§7
	Лабораторная работа: -«Изучение явления электромагнитной индукции"	-систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	§8-10
	Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле.	-подготовка сообщения «Применение электромагнитной индукции в технике»	
40	Самоиндукция. Индуктивность.		§11-13

	Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.		§15
	Практические занятия: -решение задач по теме: «Электромагнитная индукция»		§16-17
Раздел 4. Колебания и волны (8 часов)			
Колебания и волны		**2 часа**	
41	Свободные колебания. Математический маятник.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Стр.49-51
	Лабораторная работа: - «Определение ускорения свободного падения при помощи маятника»		§18-20
	Практические занятия: - решение задач по теме: «Механические колебания»		
Электромагнитные колебания.		**1 час**	
42	Свободные колебания в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Стр. 77-78
	Вынужденные колебания. Переменный электрический ток.		§27-28,30
43	Практические занятия: - решение задач по теме: «Электромагнитные колебания»;		§31-32
	Практические занятия: - подготовка к контрольной работе по теме: «Механические и электромагнитные колебания»		Стр.108-108
44	Контрольная работа №4 по теме: «Механические и электромагнитные колебания»		Повторить гл.3-4
Производство, передача и потребление электроэнергии		**1 час**	
45	Генерирование энергии. Трансформатор. Передача электрической энергии.	составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка презентации «Эффективное использование электроэнергии»	
Механические волны		**1 час**	
46	Распространение механических волн. Длина волны. Скорость волны. Волны в среде. Звуковые волны.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по	Гл.5 стр. 111-123

	Практические занятия: - решение задач по теме: «Механические волны»	вопросам к параграфам)	§42-47
Электромагнитные волны.		**1 час**	
47	Излучение электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка презентации «Развитие средств связи»	Стр.139
	Принцип радиосвязи. Телевидение.		§48, 54
48	Практические занятия - решение задач по теме: «Электромагнитные волны»		§51, 52
Раздел 5. Оптика (9 часов)			
Световые лучи		**5 часов**	
49	Световые лучи. Закон отражения и преломления света. Призма.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфу)	Гл.7 Стр. 166
50	Лабораторные работы: - «Измерение показателя преломления стекла»;		§61
51	Формула тонкой линзы. Получение изображения с помощью линзы.		
52	Свет. Электромагнитные волны. Скорость света и методы ее измерения.		§63-64
53	Дисперсия света. Интерференция света. Когерентность.		§59, 60
54	Дифракция света. Дифракционная решетка.		§66, 67
55	Поперечность световых волн. Поляризация света.		§71, 72
56	Практические занятия: - решение задач по теме: «Геометрическая и волновая оптика»		§73, 74
Излучение и спектры		**2 часа**	
57	Излучение и спектры. Спектральный анализ.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Стр. 222-223
Раздел 6. Элементы квантовой физики (11 часов)			
Тепловое излучение		**3 часа**	
58	Тепловое излучение. Постоянная Планка. Фотоэффект.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Гл.10 Стр. 239-255
59	Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Фотоны. Опыты Лебедева и Вавилова.		§87
60	Практические занятия:		§88-89

	- решение задач по теме: «Фотоэффект»		
Физика атома.		**3 часа**	
61	Строение атома. Опыты Резерфорда. Квантовые постулаты Бора. Модель атома водорода по Бору.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфа)	Стр. 270
62	Практические занятия: - подготовка к контрольной работе по теме: «Световые кванты. Атомная физика»		§93-96
63	Контрольная работа №5 по теме: «Световые кванты. Атомная физика»		Повтор гл.12
Физика атомного ядра.		**2 часа**	
64	Методы регистрации элементарных частиц. Радиоактивные превращения. Закон радиоактивного распада и его статистический характер.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -подготовка презентации «Применение ядерной энергии» -подготовка презентации «Биологическое действие радиоактивных излучений»	Повтор гл.12
65	Протонно-нейтронная модель строения атомного ядра. Дефект масс и энергия связи нуклонов в ядре.		§97-102
66	Ядерные реакции. Энергетический выход ядерных реакций		§103-105
67	Деление и синтез ядер. Ядерная энергетика. Физика элементарных частиц.		§106
68	Практические занятия: - решение задач по теме: «Закон радиоактивного распада»; - решение задач по теме: «Ядерные реакции. Энергетический выход ядерных реакций».		§107-113, Гл.14
Раздел 7. Эволюция Вселенной (6 часов)		**3 часа**	
69	Видимое движение планет Солнечной системы. Методы определения расстояний до тел Солнечной системы. Система Земля – Луна.	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Повторить Гл.13-гл.14
70	Видимое движение Солнца. Смена сезонов года и тепловые пояса. Условия наступления лунных и солнечных затмений.		§116-118
71	Физические свойства планет Солнечной системы.		§119
72	Происхождение и эволюция Солнечной системы. Солнце – ближайшая к нам звезда. Звезды и		§120

	источники их энергии.		
73	Распределение звезд в пространстве. Млечный путь.		§121
74	Современные представления о происхождении и эволюции звезд и галактик. Применимость законов физики для объяснения природы космических объектов.		§122-123
			§124-126
75-76	Дифференцированный зачет.		
77-80	Самостоятельная учебная работа	Анализ результатов экзамена	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП.06 ХИМИЯ

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»
Разработчик:
Перебоева Наталия Николаевна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	**16**
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**17**
6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	**18**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413; на основе Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования", протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно - научной картины мира; показать необходимость изучения химии для объяснения явлений, наблюдаемых в жизни;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества);
- приобретение обучающимися знаний по технике безопасности при работе с химическими реактивами, лабораторным оборудованием. Развитие таких качеств личности человека, как внимательность, ответственность, осторожность, аккуратность, бережливость, дисциплинированность при проведении эксперимента в ходе лабораторных занятий.
- формирование у учащихся познавательного интереса к химии, исследовательским и экспериментальным работам, путем проведения простейших лабораторных исследований с химическими веществами

МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностных:***

-чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

-готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

-умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• ***метапредметных***:

-использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

-использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• ***предметных***:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

-владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов. Значение химии при освоении профессий СПО технического профиля профессионального образования.

2. Общая и неорганическая химия

1. Основные понятия и законы химии

Основные понятия химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.

Основные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.

Демонстрации

Модели атомов химических элементов.

Модели молекул простых и сложных веществ (шаростержневые и Стюарта-Бриглеба).

Коллекция простых и сложных веществ.

Некоторые вещества количеством 1 моль.

Модель молярного объема газов.

Аллотропия фосфора, кислорода, олова.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово). Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии.

1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома

Периодический закон Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д. И. Менделеева.

Периодическая таблица химических элементов — графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).

Строение атома и Периодический закон Д. И. Менделеева. Атом — сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов).

Понятие об орбиталях. *s*-, *p*- и *d*-орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Современная формулировка Периодического закона. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации

Различные формы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева.

Динамические таблицы для моделирования Периодической системы.

Электризация тел и их взаимодействие.

Лабораторный опыт

Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. Моделирование как метод прогнозирования ситуации на производстве.

1.3. Строение вещества

Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию

гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки.

Ковалентная химическая связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.

Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов.

Агрегатные состояния веществ и водородная связь. Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое.

Водородная связь.

Чистые вещества и смеси. Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.

Дисперсные системы. Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах.

Демонстрации

Модель кристаллической решетки хлорида натрия.

Образцы минералов с ионной кристаллической решеткой: кальцита, галита.

Модели кристаллических решеток «сухого льда» (или йода), алмаза, графита (или кварца).

Приборы на жидких кристаллах.

Образцы различных дисперсных систем: эмульсий, суспензий, аэрозолей, гелей и золей.

Коагуляция.

Синерезис.

Эффект Тиндаля.

Лабораторные опыты

Приготовление суспензии карбоната кальция в воде.

Получение эмульсии моторного масла.

Ознакомление со свойствами дисперсных систем.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Полярность связи и полярность молекулы. Конденсация. Текучесть. Возгонка. Кристаллизация. Сублимация и десублимация. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы. Минералы и горные породы как природные смеси. Эмульсии и суспензии. Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Синерезис.

1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Вода. Растворы. Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов.

Массовая доля растворенного вещества.

Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектроиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.

Демонстрации

Растворимость веществ в воде.

Собирание газов методом вытеснения воды.

Растворение в воде серной кислоты и солей аммония.

Образцы кристаллогидратов.

Изготовление гипсовой повязки.

Испытание растворов электролитов и неэлектролитов на предмет диссоциации.

Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления раствора.

Движение окрашенных ионов в электрическом поле.

Приготовление жесткой воды и устранение ее жесткости.

Иониты.

Образцы минеральных вод различного назначения.

Практическое занятие

Приготовление раствора заданной концентрации.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Растворение как физико-химический процесс. Тепловые эффекты при растворении.

Кристаллогидраты. Решение задач на массовую долю растворенного вещества. Применение воды в технических целях. Жесткость воды и способы ее устранения. Минеральные воды.

1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Кислоты и их свойства. Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.

Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.

Соли и их свойства. Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные.

Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.

Гидролиз солей.

Оксиды и их свойства. Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные,

амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.

Демонстрации

Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с металлами.

Горение фосфора и растворение продукта горения в воде.

Получение и свойства амфотерного гидроксида.

Необратимый гидролиз карбида кальция.

Обратимый гидролиз солей различного типа.

Лабораторные опыты

Испытание растворов кислот индикаторами.

Взаимодействие металлов с кислотами.

Взаимодействие кислот с оксидами металлов.

Взаимодействие кислот с основаниями.

Взаимодействие кислот с солями.

Испытание растворов щелочей индикаторами.

Взаимодействие щелочей с солями.

Разложение нерастворимых оснований.

Взаимодействие солей с металлами.

Взаимодействие солей друг с другом.

Гидролиз солей различного типа.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Правила разбавления серной кислоты. Использование серной кислоты в промышленности.

Едкие щелочи, их использование в промышленности. Гашеная и негашеная известь, их применение в строительстве. Гипс и алебастр, гипсование.

Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среда растворов.

1.6. Химические реакции

Классификация химических реакций. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции.

Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции.

Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов.

Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.

Демонстрации

Примеры необратимых реакций, идущих с образованием осадка, газа или воды.

Зависимость скорости реакции от природы реагирующих веществ.

Взаимодействие растворов серной кислоты с растворами тиосульфата натрия различной концентрации и температуры.

Модель кипящего слоя.

Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы.

Модель электролизера.

Модель электролизной ванны для получения алюминия.

Модель колонны синтеза аммиака.

Лабораторные опыты

Реакция замещения меди железом в растворе медного купороса.

Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды.

Зависимость скорости взаимодействия соляной кислоты с металлами от их природы.

Зависимость скорости взаимодействия цинка с соляной кислотой от ее концентрации.

Зависимость скорости взаимодействия оксида меди (II) с серной кислотой от температуры.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Понятие об электролизе. Электролиз расплавов. Электролиз растворов. Электролитическое получение алюминия. Практическое применение электролиза. Гальванопластика. Гальваностегия. Рафинирование цветных металлов.

Катализ. Гомогенные и гетерогенные катализаторы. Промоторы. Каталитические яды. Ингибиторы.

Производство аммиака: сырье, аппаратура, научные принципы.

1.7. Металлы и неметаллы

Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия.

Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные.

Неметаллы. Особенности строения атомов. Неметаллы — простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.

Демонстрации

Коллекция металлов.

Взаимодействие металлов с неметаллами (железа, цинка и алюминия с серой, алюминия с йодом, сурьмы с хлором, горение железа в хлоре).

Горение металлов.

Алюминотермия.

Коллекция неметаллов. Горение неметаллов (серы, фосфора, угля). Вытеснение менее активных галогенов из растворов их солей более активными галогенами.

Модель промышленной установки для производства серной кислоты. Модель печи для обжига известняка. Коллекции продукций силикатной промышленности (стекла, фарфора, фаянса, цемента различных марок и др.).

Лабораторные опыты

Закалка и отпуск стали.

Ознакомление со структурами серого и белого чугуна.

Распознавание руд железа.

Практические занятия

Получение, собирание и распознавание газов.

Решение экспериментальных задач.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Коррозия металлов: химическая и электрохимическая. Зависимость скорости коррозии от условий окружающей среды. Классификация коррозии металлов по различным признакам. Способы защиты металлов от коррозии.

Производство чугуна и стали.

Получение неметаллов фракционной перегонкой жидкого воздуха и электролизом растворов или расплавов электролитов.

Силикатная промышленность. Производство серной кислоты.

2. Органическая химия

2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими.

Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.

Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.

Классификация органических веществ. Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC.

Классификация реакций в органической химии. Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения.

Реакции изомеризации.

Демонстрации

Модели молекул гомологов и изомеров органических соединений.

Качественное обнаружение углерода, водорода и хлора в молекулах органических соединений.

Лабораторный опыт

Изготовление моделей молекул органических веществ.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Понятие о субстрате и реагенте. Реакции окисления и восстановления органических веществ. Сравнение классификации соединений и классификации реакций в неорганической и органической химии.

2.2. Углеводороды и их природные источники

Алканы. Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.

Алкены. Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств.

Диены и каучуки. Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки**.** Резина.

Алкины. Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединений хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.

Арены. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.

Природные источники углеводородов. Природный газ: состав, применение в качестве топлива.

Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти**.** Нефтепродукты.

Демонстрации

Горение метана, этилена, ацетилена.

Отношение метана, этилена, ацетилена и бензола к растворам перманганата калия и бромной воде.

Получение этилена реакцией дегидратации этанола, ацетилена — гидролизом карбида кальция.

Разложение каучука при нагревании, испытание продуктов разложения на непредельность.

Коллекция образцов нефти и нефтепродуктов. Коллекция «Каменный уголь и продукция коксохимического производства».

Лабораторные опыты

Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов ее переработки.

Ознакомление с коллекцией каучуков и образцами изделий из резины.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Правило В. В. Марковникова. Классификация и назначение каучуков. Классификация и назначение резин. Вулканизация каучука.

Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным способом. Реакция поимеризации винилхлорида. Поливинилхлорид и его применение. Тримеризация ацетилена в бензол.

Понятие об экстракции. Восстановление нитробензола в анилин. Гомологический ряд аренов. Толуол. Нитрование толуола. Тротил.

Основные направления промышленной переработки природного газа.

Попутный нефтяной газ, его переработка.

Процессы промышленной переработки нефти: крекинг, риформинг. Октановое число бензинов и цетановое число дизельного топлива.

Коксохимическое производство и его продукция.

2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Спирты. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах.

Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств.

Алкоголизм, его последствия для организма человека и предупреждение.

Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.

Фенол. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.

Альдегиды. Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная.

Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.

Карбоновые кислоты. Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.

Сложные эфиры и жиры. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств.

Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.

Углеводы. Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза).

Глюкоза — вещество с двойственной функцией — альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.

Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза ↔ полисахарид.

Демонстрации

Окисление спирта в альдегид.

Качественные реакции на многоатомные спирты.

Растворимость фенола в воде при обычной температуре и нагревании.

Качественные реакции на фенол.

Реакция серебряного зеркала альдегидов и глюкозы.

Окисление альдегидов и глюкозы в кислоту с помощью гидроксида меди (II). Качественная реакция на крахмал. Коллекция эфирных масел.

Лабораторные опыты

Растворение глицерина в воде и взаимодействие с гидроксидом меди (II).

Свойства уксусной кислоты, общие со свойствами минеральных кислот.

Доказательство непредельного характера жидкого жира.

Взаимодействие глюкозы и сахарозы с гидроксидом меди (II).

Качественная реакция на крахмал.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья. Токсичность метанола и правила техники безопасности при работе с ним. Этиленгликоль и его применение.

Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним.

Получение фенола из продуктов коксохимического производства и из бензола.

Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолоформальдегидную смолу.

Ацетальдегид. Понятие о кетонах на примере ацетона. Применение ацетона в технике и промышленности.

Многообразие карбоновых кислот (щавелевой кислоты как двухосновной, акриловой кислоты как непредельной, бензойной кислоты как ароматической).

Пленкообразующие масла. Замена жиров в технике непищевым сырьем. Синтетические моющие средства.

Молочнокислое брожение глюкозы. Кисломолочные продукты. Силосование кормов. Нитрование целлюлозы. Пироксилин.

2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

Амины. Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин как органическое основание. Получение анилина из нитробензола.

Применение анилина на основе свойств.

Аминокислоты. Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие с щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.

Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.

Полимеры. Белки и полисахариды как биополимеры.

Пластмассы. Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и термореактивные пластмассы. Представители пластмасс.

Волокна, их классификация. Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.

Демонстрации

Взаимодействие аммиака и анилина с соляной кислотой.

Реакция анилина с бромной водой.

Доказательство наличия функциональных групп в растворах аминокислот.

Растворение и осаждение белков.

Цветные реакции белков.

Горение птичьего пера и шерстяной нити.

Лабораторные опыты

Растворение белков в воде.

Обнаружение белков в молоке и мясном бульоне.

Денатурация раствора белка куриного яйца спиртом, растворами солей тяжелых металлов и при нагревании.

Практические занятия

Решение экспериментальных задач на идентификацию органических соединений.

Распознавание пластмасс и волокон.

Профильные и профессионально значимые элементы содержания. Аминокапроновая кислота. Капрон как представитель полиамидных волокон. Использование гидролиза белков в промышленности. Поливинилхлорид, политетрафторэтилен (тефлон). Фенолоформальдегидные пластмассы. Целлулоид. Промышленное производство химических волокон.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением

среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет - 184 часа

Тематический план

Аудиторные занятия. Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
1. Общая и неорганическая химия	
1.1. Основные понятия и законы	16
1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома	16
1.3. Строение вещества	18
1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	18
1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства	16
1.6. Химические реакции	16
1.7. Металлы и неметаллы	14
2. Органическая химия	
2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	16
2.2. Углеводороды и их природные источники	12
2.3. Кислородсодержащие органические соединения	9
2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры	15
Консультации	6
Экзамен	6
Итого	180
Самостоятельная работа	4
Всего	184

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета химии:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

комплект законодательных и нормативных документов;

комплект учебно-методических материалов

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для обучающихся:

Рудзитис Г.Е. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – М.: «Просвещение», 2016.

Рудзитис Г.Е. Химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – М.: «Просвещение», 2016.

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы:

www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»)
www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»)
www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»)
www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
www. hemi. wallst. ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).
www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ урока	Тема урока	Самостоятельная внеаудиторная работа	д/з
1	2	3	4
1-2	**Введение (2 часа)**	**1 час**	
1. Общая и неорганическая химия			
Основные понятия и законы (16 часов)		**8 часов**	
3-7	Основные понятия химии	- постановка личных целей и задач при изучении химии; -составление плана самостоятельной работы для изучения химии.	Глава 1, § 1.1
8-13	Основные законы химии	-составление конспекта по дидактическим единицам; -систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	Глава 1, § 1.2-1.3
14-18	Практические занятия: составление формул органических веществ и их изомеров.	Анализ результатов ПЗ	Глава 1, § 1.3-1.4
Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома (16 часов)		**8 часов**	
19-22	Периодический закон Д.И. Менделеева	анализ результатов семинара	Глава 1, § 1.4 -1.5
23-26	Строение атома	составление конспекта по дидактическим единицам;	Глава 2, § 2.1 -2.2
27-30	Лабораторные работы: получение этилена и изучение его свойств	- составление таблиц;	Глава 2, § 2.5-2.6

31-34	Практические занятия: качественное определение состава углеводородов, решение расчетных задач на установление простейшей формулы вещества по массовым долям элементов.	анализ результатов ПЗ.	подготовка ответов на вопросы ПЗ.
Строение вещества (18 часов)		**9 часов**	
35-37	Ионная химическая связь	-составление конспекта по дидактическим единицам;	Глава 3, § 3.1-3.2
38-39	Ковалентная химическая связь	систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	Глава 3, § 3.3-3.4
40-41	Металлическая связь		Глава 3.
42-44	Агрегатные состояния веществ и водородная связь		подготовка конспекта
45-46	Чистые вещества и смеси.		Глава 3. § 3.3
47-48	Дисперсные системы	- систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	Глава 3. § 3.4
49-50	Лабораторные работы: получение карбоновых кислот и изучение их свойств.	Анализ результатов ЛР	Глава 3. § 3.5-3.6
51-52	Практические занятия: Анализ пищевых продуктов на наличие углеводов.	Анализ результатов ПЗ	повторение
Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация (18 часов)		**9 часов**	
53-57	Вода. Растворы. Растворение	- систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Глава 4. § 4.1-4.2
58-62	Электролитическая диссоциация	составление конспекта по дидактическим единицам	Глава 4. § 4.4
63-66	Лабораторные работы: «Исследование свойств анилина», «Приготовление растворов белков и выполнение опытов с ними»	Анализ результатов ЛР	Глава 4. § 4.4-4.5
67-70	Практические занятия: «Характерные свойства органических веществ и качественные реакции на них», «Распознавание пластмасс и волокон»	анализ результатов ПЗ.	подготовка ответов на вопросы ПЗ.

Классификация неорганических соединений и их свойств (16 часов)		**8 часов**	
71-73	Кислоты и их свойства	систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Глава 4. § 4.6
74-76	Основания и их свойства	составление конспекта по дидактическим единицам	Глава 4. § 4.7
77-79	Соли и их свойства		
80-82	Оксиды и их свойства		
83-84	Практические занятия: Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе	анализ результатов ПЗ.	подготовка ответов на вопросы ПЗ
85-86	Контрольные работы: тестирование по теме «Периодическая таблица химических элементов»	Анализ результатов КР	Работа над ошибками
Химические реакции (16 часов)		**8 часов**	
87-90	Классификация химических реакций	составление конспекта по дидактическим единицам;	Глава 5. § 5.2-5.3
91-93	Окислительно-восстановительные реакции	Анализ результатов семинара	Глава 5. § 5.4
94-96	Скорость химических реакций	составление конспекта по дидактическим единицам;	Глава 5. § 5.5
97-99	Практические занятия**:** Жёсткость воды и способы её устранения. Решение задач по теме «Электролитическая диссоциация» и «Приготовление раствора заданной концентрации».	Анализ результатов ПЗ	Глава 5. § 5.1
100-102	Лабораторные работы: взаимодействие кислот с металлами, оксидами металлов, с основаниями, с солями	Анализ результатов ЛР	Глава 5. § 5.3
Металлы и неметаллы (14 часов)		**7 часов**	
103-106	Металлы: особенности строения атомов и кристаллов, свойства металлов	- подготовка к ЛР	Глава 5. § 5.4
107-110	Неметаллы. Особенности строения атомов, свойства	составление конспекта по дидактическим единицам;	Глава 6. § 6.1
111-113	Практические занятия: Влияние различных факторов на скорость химической реакции	Анализ результатов ПЗ	Глава 6. § 6.5
114-116	Контрольная работа по теме: «Металлы и неметаллы»	- систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	рефлексия

2. Органическая химия			
Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений (16 часов)		**8 часов**	
117-119	Предмет органической химии	составление конспекта по дидактическим единицам;	конспект
120-122	Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова		конспект
123-125	Классификация органических веществ		конспект
126-128	Классификация реакций в органической химии		конспект
129-130	Лабораторные работы: Распознавание хлоридов, сульфатов, карбонатов	Анализ результатов ЛР	
131-132	Практические занятия: Распознавание азотных, калийных, фосфорных удобрений. Расчеты по химическим уравнениям**,** связанные с массовой долей выхода продукта реакции от теоретически возможного. Знакомство с образцами металлов и их рудами (работа с коллекциями) Знакомство с образцами неметаллов и их природными соединениями (работа с коллекциями)	Анализ результатов ПЗ	подготовка ответов на вопросы ПЗ, подготовка к контрольной работе
Углеводороды и их природные источники (12 часов)		**6 часов**	
133-134	Алканы	составление конспекта по дидактическим единицам;	Глава 1, § 1.4 -1.5
135-136	Алкены		подготовка ответов на вопросы семинар.
137-138	Диены и каучуки		
139-140	Алкины		Глава 2, § 2.1 -2.2
141	Арены		
142	Природные источники углеводородов		Глава 2, § 2.3 -2.4
143	Лабораторная работа: «Обнаружение витаминов в продуктах»	Анализ результатов ЛР	конспект
144	Практические занятия: Знакомство с образцами лекарственных препаратов домашней медицинской аптечки. Знакомство с образцами моющих и чистящих	Анализ результатов ПЗ	подготовка ответов на вопросы ПЗ

	средств, изучение их состава и инструкций по применению		
Кислородсодержащие органические соединения (9 часов)		**4 часа**	
145	Спирты	систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	
146	Фенол		Глава 3, § 3.3-3.4
147	Альдегиды		Глава 3.
148	Карбоновые кислоты		
149	Сложные эфиры и жиры		Глава 3. § 3.3
150	Углероды	- систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	Глава 3. § 3.4
151	Лабораторные работы: получение карбоновых кислот и изучение их свойств.	Анализ результатов ЛР	Глава 3. § 3.5-3.6
152	Практические занятия: составление формул органических веществ и их изомеров.	Анализ результатов ПЗ	Глава 1, § 1.3-1.4
153	Контрольные работы: Кислородсодержащие органические соединения		Рефлексия результатов КР
Азотсодержащие органические соединения. Полимеры (15 часов)		**7 часов**	
154-156	Амины и аминокислоты	- систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам)	Глава 4. § 4.1-4.2
157-159	Белки		Глава 4. § 4.4
160-162	Полимеры: пластмассы, каучуки, волокна	составление конспекта по дидактическим единицам	Глава 4. § 4.2-4.3
163-165	Лабораторные работы: «Исследование свойств анилина», «Приготовление растворов белков и выполнение опытов с ними»	Анализ результатов ЛР	Глава 4. § 4.4-4.5
166-168	Практические занятия: Анализ пищевых продуктов на наличие углеводов.	Анализ результатов ПЗ	повторение
169-174	Консультации		
175-180	Экзамен		Анализ результатов экзамена
181-184	Самостоятельная работа		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП.01 Введение в специальность/Родной язык

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебнойдисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик: Мезина Алла Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	9
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
6. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа устанавливает требования к результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования по русскому родному языку на личностном, метапредметном и предметном уровнях, содержание учебного предмета «Родной язык».

Программа определяет содержание учебного предмета, основные методические стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета «Родной язык».

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него – к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтёрской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культу- рам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;

- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

- углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;

- развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Русский родной язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «Русский родной язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский родной язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностные результаты*:**

– российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко- культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

– уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;

– формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

– воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

– ориентация обучающихся реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

– готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

– приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.

– нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

– развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности.

• ***метапредметные результаты*:**

– самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

– оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

– ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

– оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

– выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

– организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

– сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

– искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

– критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

– использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

– находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

– выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

– выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

– менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

– осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

– при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

– координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

– развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

– распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

***• предметные результаты*:**

– использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;

– использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго) при создании текстов;

– создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);

– выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;

– подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;

– правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;

– сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста;

– использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);

– анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;

– извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;

– преобразовывать текст в другие виды передачи информации;

– выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;

– соблюдать культуру публичной речи;

– соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;

– оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;

– использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Язык и культура

Язык и общество. Родной язык, литература и культура. Язык и история народа. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении. Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. Развитие языка как объективный процесс. Общее представление о внешних и внутренних факторах языковых изменений, об активных процессах в

современном русском языке (основные тенденции, отдельные примеры).

Стремительный рост словарного состава языка, «неологический бум» – рождение новых слов, изменение значений и переосмысление имеющихся в языке слов, их стилистическая переоценка, создание новой фразеологии, активизация процесса заимствования иноязычных слов.

Раздел 2. Культура речи

Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Активные процессы в области произношения и ударения. Типичные акцентологические ошибки в современной речи.

Отражение произносительных вариантов в современных орфоэпических словарях.

Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Лексическая сочетаемость слова и точность. Свободная и несвободная лексическая сочетаемость. Типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости.

Речевая избыточность и точность. Тавтология. Плеоназм. Типичные ошибки, связанные с речевой избыточностью.

Современные толковые словари. Отражение вариантов лексической нормы в современных словарях. Словарные пометы.

Основные грамматические нормы современного русского литературного языка.

Нормы употребления причастныхи деепричастных оборотов, предложений с косвенной речью.

Типичные ошибки в построении сложных предложений. Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм.

Отражение вариантов грамматической нормы в современных грамматических словарях и справочниках. Словарные пометы.

Речевой этикет

Этика и этикет в электронной среде общения. Понятие этикета. Этикет Интернет-переписки. Этические нормы, правила этикета Интернет-дискуссии,

Интернет-полемики . Этикетное речевое поведение в ситуациях делового общения.

Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст Язык и речь. Виды речевой деятельности

Понятие речевого (риторического) идеала.

Пути становления и истоки русского речевого идеала в контексте истории русской культуры. Основные риторические категории и элементы речевого мастерства Понятие эффективности речевого общения. Оратория: мастерство публичного выступления. Принципы подготовки к публичной речи. Техника импровизированной речи. Особенности импровизации.

Средства речевой выразительности: «цветы красноречия». Важнейшие риторические тропы и фигуры. Структура и риторические функции метафоры, сравнения, антитезы. Мастерство беседы. Мастерство спора. Доказывание и убеждение. Стратегия и тактика спора. Речевое поведение спорящих.

Текст как единица языка и речи

Категория монолога и диалога как формы речевого общения. Структура публичного выступления.

Риторика остроумия: юмор, ирония, намёк, парадокс, их функции в публичной речи. Риторика делового общения. Спор, дискуссия, полемика.

Спор и беседа: речевые роли участников, возможная типология ситуаций спора.

Функциональные разновидности языка

Научный стиль речи. Назначение, признаки научного стиля речи. Морфологические и синтаксические особенности научного стиля. Терминологические энциклопедии, словари и справочники.

Официально-деловой стиль речи. Основные признаки официально-делового стиля: точность, неличный характер, стандартизированность, стереотипность построения текстов и их предписывающий характер. Резюме, автобиография.

Разговорная речь. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Невербальные средства общения. Культура разговорной речи.

Публицистический стиль речи. Устное выступление. Дискуссия. Использование учащимися средств публицистического стиля в собственной речи.

Язык художественной литературы. Источники богатства и выразительности русской речи. Основные виды тропов, их использование мастерами художественного слова. Стилистические фигуры, основанные на возможностях русского синтаксиса.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Жанр интервью в современных газетах
- Искусство вести беседу
- Телевидение и литература: что окажется сильнее
- Как влияют социальные сети на язык.
- Край родной в легендах и преданиях.
- Научные открытия А.А. Шахматова.
- Причины заимствования в современном русском языке.
- Приемы речевого воздействия в газетных публикациях.
- Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи.
- Структурные особенности русских метафор.

- Средства речевой выразительности в различных типах политического текста (на материале предвыборных публикаций).
- Тексты современных песен – поэзия и антипоэзия.
- Анализ типов заголовков в современных СМИ, видов интервью в современных СМИ.
- Сетевой знак @ в разных языках.
- Слоганы в языке современной рекламы.
- Являются ли жесты универсальным языком человечества?
- Роль "ников" в интернете.
- Язык как отражение национального характера.
- Место русского языка среди других предметов в нашей школе.
- Языковой портрет ученика нашей школы.
- Как влияют социальные сети на язык?
- Особенности языка СМС сообщений.
- Иноязычная лексика в русском языке последних десятилетий

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Русский родной язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) объем образовательной нагрузки обучающихся составляет – 80 часов.

Тематический план

Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем	**Количество часов**
Язык и культура	22
Культура речи	36
Речевая деятельность. Текст.	18
Дифференцированный зачет	2
Итого	**78**
Самостоятельная учебная работа	2
Объем образовательной нагрузки	**80**

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ РОДНОЙ ЯЗЫК»

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литература», библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «русский язык и литература»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект законодательных документов;
- комплект учебно-методических материалов

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Учебные издания для обучающихся:

1. Анненкова И. Русский язык. Знаки препинания? Это просто. Для школьников и абитуриентов. Санкт-Петербург. Литера. 2014 г.
2. Арбатова Е.А Правила русского языка в таблицах и схемах. Санкт- Петербург. Литера. 2009 г.
3. Арбатова Е.А. Синтаксис и пунктуация русского языка в таблицах и схемах. Санкт-Петербург. Литера. 2014 г.
4. Баева О. А. Ораторское искусство и деловое общение. – М.: Новое зна- ние, 2002.
5. Борисов А. Ю. Роскошь человеческого общения. – М., 2000.
6. Дэйли К., Дэйли-Каравелла Л. Научись говорить: твой путь к успеху. – СПб., 2004.
7. Каширина Т.Г. Доклады и сообщения по русскому языку. Москва. Эксмо. 2010 г.
8. Прядко В.А. Фонетика, лексика и фразеология русского языка в таб- лицах и схемах. Санкт-Петербург. Литера. 2014 г.
9. Родина И.О. Правила и упражнения по русскому языку. 6-7 классы. Ростов-на-Дону. Серия «Школьный репетитор». 2010 г.

Для преподавателей:

1. Алексеев Ф. Все правила русского языка. Пособие для учителей и школьников. – М.: «Издательство АСТ», 2018.

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. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ РУССКИЙ ЯЗЫК

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1	*2*	*3*
Язык и культура (22 часа)		
1-3	Русский язык в Российской Федерации и в современном мире	1
4-7	Система русского языка, его единицы и уровни. Русский язык как развивающееся явление	1
8-10	Основные тенденции активных процессов в современном русском языке. «Неологический бум» русского языка в 21 веке, его причины	2
11-13	Изменение значений и переосмысление имеющихся в русском языке слов, их стилистическая переоценка	2
14-16	Творческая работа «Неологизмы в жизни современного общества»	2

17-19	Контрольная работа в форме теста по теме «Развитие современного русского языка»	1
20-22	Анализ контрольной работы	1
Культура речи (36 часов)		
23-25	Основные орфоэпические нормы современного русского языка. Типичные акцентологические ошибки в современной речи.	2
26-29	Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность и точность. Типичные ошибки, связанные с речевой избыточностью.	2
30-32	Свободная и несвободная лексическая сочетаемость. Типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости	2
33-35	Основные грамматические нормы современного русского литературного языка	2
36-38	Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов, предложений с косвенной речью.	2
39-42	Типичные ошибки в построении сложных предложений. Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм.	2
43-45	Этика и этикет в электронной среде общения. Понятие этикета. Интернет-дискуссии, Интернет- полемики.	1
46-48	Этикетное речевое поведение в ситуациях делового общения.	1
49-52	Сочинение-рассуждение «Что такое культура речи?»	2
53-55	Контрольная работа в форме теста по теме «Современные орфоэпические, лексические, грамматические нормы русского языка»	1
56-58	Анализ контрольной работы	1
Речь. Речевая деятельность. Тест (18 часов)		
59-60	Понятие речевого (риторического) идеала, эффективности речевого общения.	2
61-62	Оратория: мастерство публичного выступления. Принципы подготовки к публичной речи.	2
63-64	Техника импровизированной речи. Средства речевой выразительности: «цветы красноречия». Риторика остроумия	2
65-67	Категория монолога и диалога как формы речевого общения	2
68-69	Риторика делового общения. Спор, дискуссия, полемика	2
70-71	Публичное выступление (практическое занятие)	2
72-73	Функциональные разновидности языка. Публицистический, научный, официально-деловой стили речи	2
74-76	Язык художественной литературы. Разговорная речь	2
77-78	Дифференцированный зачет	2
79-80	Самостоятельная работа	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДУП.02 Основы проектной деятельности

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413, ред. 12.08.2022) и Федеральной образовательной программы среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 №371), предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности ППССЗ 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик: Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**	**4**
2.	**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**
4.	**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**	
5.	**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»**	**10**
6.	**ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**	**11**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основы проектной деятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемыми к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы проектной деятельности».

Программа определяет содержание учебного предмета, основные методические стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами учебного предмета «Основы проектной деятельности».

Содержание программы «Основы проектной деятельности» направлено на достижение следующих целей:

- формирование навыков самостоятельной исследовательской деятельности с ее последующей презентацией, способствующих развитию индивидуальности обучающихся и их творческой самореализации;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- формирование у обучающихся умений видеть проблему, применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем планирования своей деятельности;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Родной язык» является учебным предметом дополнительной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. Учебная дисциплина «Родной язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы: личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике,

самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами.
- личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) 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;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) 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;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) 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;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) 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;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) 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.

Предметные результаты характеризуют опыт учащихся в проектной деятельности, который приобретается и закрепляется в процессе освоения учебного предмета:

-сформированность умения к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы её решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п.

-сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

-сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

-сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы.

- Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).
- Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков 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.
- Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года обучения, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

По окончании изучения курса «Проектная деятельность» обучающиеся должны **знать:**

- основы методологии исследовательской и проектной деятельности;
- структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы.

По окончании изучения спецкурса «Проектная деятельность» обучающиеся должны **уметь:**

- формулировать тему проектной работы, доказывать ее актуальность;
- составлять индивидуальный план проектной работы;
- выделять объект и предмет проектной работы;
- определять цель и задачи проектной работы;
- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- оформлять теоретические и экспериментальные результаты проектной работы;
- рецензировать чужую проектную работу;
- наблюдать за биологическими, экологическими и социальными явлениями;
- описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов;
- проводить опыт в соответствии с задачами, объяснить результаты;
- проводить измерения с помощью различных приборов;
- выполнять письменные инструкции правил безопасности;
- оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.

По окончании изучения курса «Проектная деятельность» учащиеся должны владеть понятиями: абстракция, анализ, апробация, библиография, гипотеза исследования, дедукция, закон, индукция, концепция, моделирование, наблюдение, наука, обобщение, объект исследования, предмет исследования, принцип, рецензия, синтез, сравнение, теория, факт, эксперимент.

Основные методы и технологии.

Методы проведения занятий: беседа, игра, эксперимент, наблюдение, коллективные и индивидуальные исследования, самостоятельная работа, защита исследовательских работ, мини-конференция, консультация.

Методы контроля: консультация, доклад, защита исследовательских работ, выступление, выставка, презентация, мини-конференция, научно-исследовательская конференция, участие в конкурсах исследовательских работ.

Технологии, методики: уровневая дифференциация; проблемное обучение; поисковая деятельность; информационно-коммуникационные технологии.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Основные понятия проектной деятельности

Понятие проекта, проектной деятельности. История проектирования. Особенности и структура проекта.

2. Виды проектов

Виды проектов. Информационный проект. Творческий проект. Ролевой проект. Практико-ориентированный проект. Исследовательский проект. Планирование проекта. Проекты в современном мире.

3. Этапы создания проекта.

Этапы создания проекта. Сотрудничество. Развитие навыков работы в команде. Учимся сотрудничеству.

Обучающиеся должны знать:

- основные понятия проектирования;
- этапы создания проектов.

Обучающиеся должны уметь:

- работать в команде.

4. Подготовка к выполнению проекта

Основные правила делового общения и ведения дискуссий. Определять проблему. Постановка проблемы. Определение целей и задач проекта. Лист планирования и продвижения по заданию. Работа со справочной литературой. Способы первичной обработки информации. Гипотеза и доказательства.

Обучающиеся должны знать:

- отличие цели от задач;
- понятие гипотезы, актуальности.

Обучающиеся должны уметь:

- правильно формулировать цели и задачи;
- распределять этапы проектов;
- искать и структурировать информацию.

5. Работа над проектом.

Основы риторики. Публичное выступление. Работа над проектом. Особенности краткосрочных и долгосрочных проектов

Определение темы, уточнение целей, определение проблемы, исходного положения. Планирование. Принятие решения. Выполнение проекта

Требования к оформлению индивидуального проекта.

Оформление проекта в программе Microsoft Word.

Подготовка к защите проекта. Самооценка.

Обучающиеся должны знать:

- правила публичного выступления;
- правила создания презентации.

Обучающиеся должны уметь:

- структурировать полученные данные;
- строить грамотную речь защиты.
- проводить оформлять презентацию;
- самооценку.

6. Подведение итогов

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5.

№	Тема занятия	Кол-во часов
Раздел 1.	**Основные понятия проектной деятельности**	**2**
1.	Основные понятия	1
2.	Особенности и структура проекта.	1
Раздел 2.	**Виды проектов**	**6**
3.	Виды проектов. Информационный проект.	1
4.	Творческий проект.	1
5.	Ролевой проект.	1
6.	Практико-ориентированный проект	1
7.	Исследовательский проект.	1
8.	Планирование проекта.	1
Раздел 3.	**Этапы создания проекта.**	**3**
9.	Этапы создания проекта.	1
10.	Сотрудничество. Развитие навыков работы в команде. Учимся сотрудничеству.	2
Раздел 4.	**Подготовка к выполнению проекта**	**7**
11.	Основные правила делового общения и ведения дискуссий.	1
12.	Учимся определять проблему. Постановка проблемы. От проблемы к цели.	1
13.	Лист планирования и продвижения по заданию.	1
14.	Работа со справочной литературой.	1
15.	Способы первичной обработки информации	1
16.	Поиск информации в интернете	1
17.	Гипотеза и доказательства	1
Раздел 5. Работа над проектом.		**12**
18.	Основы риторики. Публичное выступление.	1
19.	Работа над проектом (У каждого ученика своя тема проекта)	1
20.	Особенности краткосрочных и долгосрочных проектов	1
21.	Определение темы, уточнение целей, определение проблемы, исходного положения	1
22.	Планирование.	1
23.	Принятие решения.	1
24.	Выполнение проекта	1
25.	Требования к оформлению индивидуального проекта	1
26.	Оформление проекта в программе Microsoft Word	1

27.	Подготовка к защите проекта.	1
28.	Защита проекта. Презентация проекта	1
29.	Самооценка	1
Раздел 6. Подведение итогов		**4**
30.	Тестирование по вопросам проектной деятельности	1
31.	Конкурс мини-проектов	1
32.	Конкурс мини-проектов	1
33.	Обработка результатов	1
34.	Дифференцированный зачет	2
35.	**Итого**	**36**
36.	Самостоятельная учебная работа	36
37.	**Объем образовательной нагрузки**	**72**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8 М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2014.

2. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2014.

Дополнительные источники:

1. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. -М.: АРКТИ, 2013.

2. Чечель И.Д. Управление исследовательской деятельностью педагога и учащегося в современной школе. – М.: Сентябрь, 2014.

3. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Чуракова О.В. Основы проектной деятельности: методическое пособие по преподаванию курса (с использованием тетрадей на печатной основе) / Под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Издательство «Учебная литература», Издательский дом «Федоров» 2013.

Интернет-ресурсы:

http://eor.edu.ru,

http://school-collection.edu.ru,

7. ПЕРСПЕКТИВНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОСНОВЫ ПРЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№	**Тема занятия**	**Кол-во часов**
Раздел 1. Основные понятия проектной деятельности (2 часа)		
1	Основные понятия	1
2	Особенности и структура проекта.	1
Раздел 2. Виды проектов (6 часов)		

3	Виды проектов. Информационный проект.	1
4	Творческий проект.	1
5	Ролевой проект.	1
6	Практико-ориентированный проект	1
7	Исследовательский проект.	1
8	Планирование проекта.	1
Раздел 3. Этапы создания проекта (3 часа)		
9	Этапы создания проекта.	1
10-11	Сотрудничество. Развитие навыков работы в команде. Учимся сотрудничеству.	2
Раздел 4. Подготовка к выполнению проекта (7 часов)		
12	Основные правила делового общения и ведения дискуссий.	1
13	Учимся определять проблему. Постановка проблемы. От проблемы к цели.	1
14	Лист планирования и продвижения по заданию.	1
15	Работа со справочной литературой.	1
16	Способы первичной обработки информации	1
17	Поиск информации в интернете	1
18	Гипотеза и доказательства	1
Раздел 5. Работа над проектом (12 часов)		
19	Основы риторики. Публичное выступление.	1
20	Работа над проектом (У каждого ученика своя тема проекта)	1
21	Особенности краткосрочных и долгосрочных проектов	1
22	Определение темы, уточнение целей, определение проблемы, исходного положения	1
23	Планирование.	1
24	Принятие решения.	1
27	Выполнение проекта	1
26	Требования к оформлению индивидуального проекта	1
27	Оформление проекта в программе Microsoft Word	1
28	Подготовка к защите проекта.	1
29	Защита проекта. Презентация проекта	1
30	Самооценка	1
Раздел 6. Подведение итогов (4 часов)		
31	Тестирование по вопросам проектной деятельности	1
32	Конкурс мини-проектов	1
33	Конкурс мини-проектов	1
34	Обработка результатов	1
35-36	Дифференцированный зачет	2
37-72	Самостоятельная учебная работа	36

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

Программа учебной дисциплины **«История России»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Малинина Ирина Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История России

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, относящейся к укрупненной группе профессий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 **ОК.3** **ОК.5** **ОК.6** **ОК.9**	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**52**
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 1980-е		12	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 История в системе гуманитарных наук.		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольная работа : (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся :	-	
Тема 1.2. II Мировая война. Внешняя политика в послевоенный период	Содержание учебного материала	6	
	1 Вторая мировая война		1
	2 «Холодная война»		2
	3 Внешняя политика в 50-60 гг. 20 века		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольная работа : (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся : - составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам);	-	
Тема 1.3. Основные тенденции развития СССР к 1980-м годам	Содержание учебного материала	4	
	1 Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу *1980*-х гг		1
	2 Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР.		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся : -составление конспекта по дидактическим единицам;	-	
Раздел 2. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е		8	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	6	

Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	1	Политические события в Восточной Европе во второй половине *80*-х гг.		1
	2	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		1
	3	Распад СССР и образование СНГ.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия: (не предусмотрены)		-	
	Контрольная работа по 1 и 2 разделам		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 3 Россия и мир в конце XX - начале XXI века.			30	
Тема 3..1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала		6	
	1	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в *1990*-е гг.		1
	2	Участие международных организаций *(*ООН, ЮНЕСКО*)* в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		1
	3	Российская Федерация в планах международных организаций*:* военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество.		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия: (не предусмотрены)		-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
Тема 3.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала		2	
	1	Россия на постсоветском пространстве. Внутренняя политика России на Северном Кавказе		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия: (не предусмотрены)		-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
Тема 3.3. Россия и мировые интеграционные	Содержание учебного материала		4	
	1	Расширение Евросоюза, формирование мирового *«*рынка труда*»,* глобальная программа НАТО и		2

процессы		политические ориентиры России		
	2	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия (не предусмотрены)		-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
Тема 3.4. **Развитие культуры в России**	Содержание учебного материала		6	
	1	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры		1
	2	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		1
	3	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия (не предусмотрены)		-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	
Тема 3.5. **Перспективы развития РФ в современном мире.**	Содержание учебного материала		10	
	1	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе		2
	2	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития		1
	3	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике		1
	4	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ		1
	5	Дифференцированный зачёт		1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия: (не предусмотрены)		-	
	Контрольная работа по теме		-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		-	

Примерная тематика курсовой работы (не предусмотрена)	-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (не предусмотрена)	**4**	
Всего:	**52**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества : С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 384 с

3.2.2. Интернет-ресурсы

http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html
http://www.fershal.narod.ru/
http://www.geocities.com
http://www.hronos.km.ru
http://www.machaon.ru/hist/
http://battleship.spb.ru/
http://rjw.narod.ru/
http://closelook.narod.ru/
http://pages.marsu.ru/sv1/civ/
http://dynastie.narod.ru/
http://www.history.standart.edu.ru
http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html
http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia toc.htm
http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html
wikipedia.ORG/WIKI, Wikipedia.ORG/Блок НАТО
wikipedia org/wiki
http: history/standart/edu/ru
http://www.inwar.info/hist.html
http://www.nato.bz/ru/balkan.html
Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств
http://www.rau.su/N1-2 _97/009.htm

3.2.3. Дополнительные источники

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.		

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 Иностранный язык

(Английский язык)

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Вчерашняя Мира Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 02. Иностранный язык (Английский язык).

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (Английский язык) является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная дисциплина «Иностранный язык» (Английский язык) наряду с другими учебными дисциплинами обеспечивает формирование общих и профессиональных – компетенций.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Формируемые компетенции	**Название раздела**		
	Действия (дескрипторы)	**Умения**	**Знания**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Планирование	Определять задачи	Номенклатура

Использовать современные средства поиска, анализ и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	информационного поиска из широкого набора источников, Необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
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	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	документы	документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессионально й деятельности по профессии (специальности)
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Правила построения Простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения

		деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**142**
практические занятия (если предусмотрено)	132
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык (Английский язык)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс		**18**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий** Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .	7	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.	7	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		4	
Раздел 2. Развивающий курс		**116**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
Тема 2.5. Новости, средства массовой	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:		

информации	- образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;		
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

поведение, профессиональные навыки и умения)	-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		4	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Тематика практических занятий**	4	
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		
	2. Типы организаций питания и работа персонала		
	3. Составление меню, названия блюд		
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование		
	5. Кухонная столовая и барная посуда		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане		
	7. Система закупок продуктов и их хранения		
	8. Организация работы официанта и бармена		
	9. Кухня народов мира		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**142**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины предусматривает наличие следующих специальных помещений:

Кабинет «Иностранного языка» с техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных пособий;
- плакаты, карты.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации предусматривает печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1.Английскийя зык для технических специальностей – English for Technical Colleges: учебник для студентов учреждений среднего проф. Образования / А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова. - 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 208 с.
2. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Обучающие материалы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.
www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
www.handoutsonline.com
www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
www.icons.org.uk

Методические материалы

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio
www.standart.edu.ru
www.internet-school.ru
www.onestopenglish.com -
www.macmillan.ru.
www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
www.longman.com
www.oup.com/elt/naturalenglish
www.oup.com/elt/englishfile
www.oup.com/elt/wordskills
www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm
www.teachingenglish.org.uk
www.bbc.co.uk/skillswise N/
www.bbclearningenglish.com
www.cambridgeenglishonline.com
www.teachitworld.com
www.teachers-pet.org
www.coilins.co.uk/corpus
www.flo-joe.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий, проектов, исследований, тематических презентаций.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
уметь: *Общие умения* использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и	Адекватное использование Профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описания блюд, монологическая речь при презентации проектных работ и т.д.)

устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность,выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); составление плана действий; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. Отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, мониторинг Анализ выполненных задач. Мониторинг выполнения составленного плана действий.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий.
ОК3. Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития.	Проверка и мониторинг письменных работ нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.
ОК4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Мониторинг роста языковой грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе.
ОК5. Выполнять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Письменное тестирование, мониторинг устной коммуникации на профессиональную тематику.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Семинары, конкурсы, олимпиады.
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.	Мониторинг выполнения текстовых практических заданий по инструкциям.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 Иностранный язык

(Немецкий язык)

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Вчерашняя Мира Алексеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Иностранный язык (Немецкий язык).

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (Немецкий язык) является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная дисциплина «Иностранный язык» (Немецкий язык) наряду с другими учебными дисциплинами обеспечивает формирование компетенций.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Формируемые компетенции	**Название раздела**		
	Действия (дескрипторы)	**Умения**	**Знания**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализ и интерпретации информации и информационные технологии, для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерациис учетом особенностей социального и	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

культурного контекста.			
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения Простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**142**
практические занятия (если предусмотрено)	132
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Вводно-корректив ный курс		**18**	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	**Тематика практических занятий** Фонетический материал - основные звуки и интонемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; -совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .	7	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.	7	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		4	
Раздел 2. Развивающий курс		**116**	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 2.4. Досуг	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).		
Тема 2.5. Новости, средства массовой	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:		

информации	- образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;		
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций		
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither…nor, either…or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
Тема 2.9. Общественная жизнь	**Тематика практических занятий**	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:		

(повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.11 Профессии, карьера	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.13 Искусство и развлечения	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые	**Тематика практических занятий** Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;	8	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**

институты	Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		4	
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		**6**	**ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10**
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	**Тематика практических занятий**	4	
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки		
	2. Типы организаций питания и работа персонала		
	3. Составление меню, названия блюд		
	4. Кухня, производственные помещения, оборудование		
	5. Кухонная столовая и барная посуда		
	6. Обслуживание посетителей в ресторане		
	7. Система закупок продуктов и их хранения		
	8. Организация работы официанта и бармена		
	9. Кухня народов мира		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**142**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы учебной дисциплины предусматривает наличие следующих специальных помещений:

Кабинет «Иностранного языка» с техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных пособий;
- плакаты, карты.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации предусматривает печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges: учебник/ Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева- 20-е изд., стер.- М.: КНОГУС, 2014- 352с. (СПО)

2. Menschen/ Sandra Evans – Ismaning: Max Hueber Verlag, 2012.

3. Все правила немецкого языка / С.А. Матвеев. – Москва: АСТ, 2014. 318с.

4. Немецко-русский словарь 2 в одном справочный и учебный словарь 10000 слов. Ответственный редактор Газина Э. А, 2013. -192с.

5. Deutsch für den Beruf/ Goethe-Institut Russland, L. Sokolowa, A. Sass.- Moskau: PrintLeto.ru, 2016.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Немецко-русский словарь 2 в одном справочный и учебный словарь 10000 слов. Ответственный редактор Газина Э. А,._2013. -192с.- https://docviewer.yandex.ru/?url=ya-

2. Все правила немецкого языка /С.А. Матвеев. – Москва: АСТ, 2014. –318, [2] с. http://repetitfind.ru/Literature/subjects/rf0999952.pdf

3. Menschen_a1_1_arbeitsb Glas-Peters Sabine, Reimann Monika.pdf.- https://books.google.ru/books/about/Menschen.html?Hl=ru&id=Gm0s0ow62IMC

4.http://www.deutsch-uni.com.ru; изучение немецкого языка в он-лайн, упражнения по грамматике.

5.www.bobych.ru/deutsch/46656.html -устные темы по немецкому языку.

6.www.derweg.org- общая информация о Германии (политическое устройство, культура).

7.http://wwwde.wikipedia/Nahrungsmittelindustrie - информационно-познавательный портал: производство общественного питания – доступ не ограничен, не требует регистрации.

8.http:// www.startdeutsch - информационно - познавательный портал: Немецкий язык в Интернете - доступ не ограничен, не требует регистрации.

9.www. goethe.de - упражнения в он-лайн, подготовка к экзаменам на немецкие языковые сертификаты.

10.http://www.de-online.ru – изучение немецкого языка в он-лайн.

11.deutsch sprechen.ru – языковые упражнения по изучению немецкого языка.

12.http://german.about.com/od/grammar/- изучение грамматики немецкого языка.

13.http://daf.report.ru/- упражнения и тесты по немецкому языку.

14. www.book.ru - Электронная библиотечная система BOOK.ru-доступ читателей к функциям чтения книг. Чтение учебников он-лайн.

15. http://www.studentlibrary.ru/.htm - Студенческая электронная библиотека. «Консультант студента». Комплекты для среднего профессионального образования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных заданий, проектов, исследований, тематических презентаций.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
уметь: *Общие умения* использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны	Адекватное использование Профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описания блюд, монологическая речь при презентации проектных работ и т.д.)

изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме); составление плана действий; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. Отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Пакенас Алексей Витаутович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	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; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**72**
Самостоятельная работа	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		**44**	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	11	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание учебного материала**	11	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	2.Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий		
	1.Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.		
	2.Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте,	**Содержание учебного материала**	11	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Тематика практических занятий		
	1.Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		

производственных объектах			
	2.Семинарское занятие «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах»		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание учебного материала**	11	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии		
	2.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**11**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**	11	
	1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	3.Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	4.Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Тематика практических занятий		
	1.Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	2.Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	3.Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	4.Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.		

	5.Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы военной службы		**11**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Тема *3*.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**	11	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.		
	2.Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	3.Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.		
	4.Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	5.Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России		
	6.Проявление терроризма ***в*** России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.		
	Тематика практических занятий		
	1.Семинарское занятие «Противодействие терроризму, экстремизму, сепаратизму»		
	2.Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	3.Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	4.Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	5.Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	6.Построение и отработка движения походным строем		
	7.Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте		
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов (рефератов) 1. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения; 2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах; 3. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке;		**4**	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

4. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. 5. Противодействие терроризму, экстремизму, сепаратизму		
Дифференцированный зачет	**2**	
Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6
9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2
11. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/77FDED62-5E73-4B12-BA77-ECF91AE5AF40#page/1
12. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 430 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/6EA67AA8-6336-4BA9-A5CD-A68EE6E4F318#page/1
13. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 249 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/29CF5618-AF06-4180-AE1E-E07CFE7CE80F#page/1

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: http://bzhde.ru.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1.Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».

Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

2.Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09)

«О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

3.Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

6. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт риска и безопасности, 2010

7.Федеральный закон от 21.12.1994г. N° 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

8.Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

9.Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

10.Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов,

в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа учебной дисциплины **«Физическая культура»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Комарецкая Дарья Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**19**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**20**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	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 (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 184 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	**184**
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	172
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	4
Раздел 1.	**Легкая атлетика**	**46**	
Тема 1.1. Спринтерский бег	**Практические занятия**	6	
	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.		**ОК 8**
	Тематика практических занятий		
	Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты, силы. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты.		
	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.		
	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.		
Тема 1.2 Челночный бег.	Техника челночного бега. Челночный бег 3х10м, 5х10 м. Развитие Координационных способностей, ловкости.	8	
	Челночный бег 5х10 м. Челночный бег 10х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.		
Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости	8	
	Закрепление техники метания гранаты. Бросок набивного мяча из различных и.п. Развитие физических качеств: силы, ловкости.		
	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.		
Тема 1.4	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в	8	**ОК 8**

Прыжки в длину.	длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.		
	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.		
	Развитие силовой выносливости. Многоскоки. Техника прыжка в длину с разбега. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.		
Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4х100м, 4х400м. Развитие быстроты, скоростной выносливости.	8	
	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.		
Тема 1.6 Бег на длинные подготовка.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	8	
	Бег 1000м. Развитие выносливости.		
	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.		
Раздел 2.	**Волейбол**	**50**	
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.	**Практические занятия**	10	**ОК 8**
	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.		
Тема 2.2 Передача мяча	**Тематика практических занятий**	10	**ОК 8**
	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в		
	прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.		**ОК 8**
	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Развитие прыгучести. Учебная игра		
	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.		
Тема 2.3 Подача мяча.	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	10	
	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие силы.		
	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Подача мяча в разные игровые		

	зоны. Закрепление верхней и нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие ловкости.		
	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.		
	Подача мяча в прыжке. Подача по точкам. Учебная игра. Развитие силы.		
Тема 2.4 Нападающий удар	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	10	**ОК 8**
	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.		
	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.		
	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.		
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	10	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Одиночный и двойной блок, страховка. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие прыгучести.		
	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу из зон 4, 3,2 с изменением траектории передач. Индивидуальные и групповые тактические действия. Учебная игра.		
	Прием и передача мяча с подачи. Групповые и командные действия в нападении и защите. Учебная игра.		
	Атакующие удары по ходу из зон 4, 3, 2 с изменением траектории передач. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.		
	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.		
	Групповые упражнения с подач через сетку. Одиночный и двойной блок. Учебная игра.		
	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.		
	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.		
	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу.		

	Учебная игра.		
Раздел 3.	**Баскетбол**	**50**	**ОК 8**
Тема 3.1 Стойки и перемещения	**Практические занятия**	10	
	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.		
Тема 3.2 Передача и ловля мяча	**Тематика практических занятий**	10	
	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.		
	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передач мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.		
	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.		
Тема 3.3 Ведение мяча	ОРУ. Ведение мяча с изменением и без изменения направления движения. Учебная игра. Развитие ловкости.	10	
	ОРУ. Ведение мяча с изменением и без изменения направления движения, с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие силы.		
	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.		
	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Учебная игра. Развитие физических качеств.		
	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.		
Тема 3.4 Броски	Бросок мяча сверху двумя руками. Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Развитие физических качеств.	10	**ОК 8**
	Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.		
	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Различные броски в кольцо после ведения. Учебная игра. Развитие силы.		
	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы		
	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра.		

	Развитие прыгучести.		
	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.		
	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёхочковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.		
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	10	**ОК 8**
	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.		
	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.		
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.		
	Групповые действия (2х3). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.		
	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.		
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.		
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Зонная система защиты. Учебная игра.		
Раздел 4.	**Профессионально-прикладная физическая подготовка.**	**24**	
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	**Содержание учебного материала**	8	**ОК 8**
	Тематика практических занятий		
	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.		
	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.		
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	8	
	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.		
Тема 4.3 Развитие силы	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1мин – зачет.	8	

	Инструктаж по ТБ. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.		
	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.		**ОК 8**
	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.		
	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 30 секунд – зачет.		
	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 1 минуту – зачет.		
	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 2 минуты – зачет.		
	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.		
Самостоятельная работа: 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития быстроты. 6. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 7. Упражнения на формирование правильной осанки. 8. Упражнения на расслабление мышц. 9. Пресс за 30 сек. 10.Упражнения для развития прыгучести. 11.Упражнения на дыхание. 12. Упражнения на гибкость. 13. Приседание 2-е серии по 30 сек. 14. Дыхательные упражнения. 15. Упражнения для укрепления мышц спины. 17. Написание рефератов по разделам программы. 18. Комплекс ОРУ. 19. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений с предметами (с мячами). 20. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений с предметами, проведение отдельной части занятия сгруппой студентов.		**12**	**ОК 8**

Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	**2**	
Всего:	**184**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2017. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1

2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2013.- 259 с.

3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 234с

4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л.,. Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. http://znanium.com/go.php?id=511522

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. http://www.book.ru/book/916506

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: http://www.book.ru/book/918488

4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики http://sport.minstm.gov.ru

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы http://www.mossport.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. - Ростов на Дону «Феликс» 2012.- 268 с.

2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.

3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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 (специальности)	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:** - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка:

		- техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности

Программа учебной дисциплины **«Основы финансовой грамотности»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу

1.3. Цели и задачи общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Задачи дисциплины:

– научить обучающихся формировать полную и достоверную информацию об экономических процессах и финансовых результатах деятельности организации;

– дать практические навыки определения экономических показателей и экономическую эффективность деятельности организации.

Содержание программы «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих **целей:**

В результате освоения курса, обучающийся должен **уметь**:

– Анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;

– Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

– Сопоставлять свои способности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;

– Грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

– Анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд);

– Оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;

– Использовать приобретённые знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

– Определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;

– Применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

– Применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;

– Использовать банковские карты, электронные деньги;

– Пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;

– Применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;

– Сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества;

– Применять знания о депозите, управления рисками при депозите;

– Применять знания о кредите;

– Сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия кредитования;

– Определять назначение видов налогов;

– Характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;

– Рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;

– Оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

знать:

– Что такое человеческий капитал;

– Какие существуют способы принятия финансовых решений;

– Что такое SWOT-анализ;
– Как планировать семейный бюджет;
– Какие бывают активы;
– Как составить личный финансовый план;
– Что такое накопления и сбережения, банковские счета, депозиты и сертификаты, обезличенные металлические счета, процентные ставки и инфляция, депозитные риски, депозитный договор;
– Что такое банковский кредит;
– Какие есть виды кредитов и что такое кредитная карта;
– Каковы способы погашения кредита и что такое стоимость кредита;
–Что такое микрофинансовые организации, кредитные потребительские кооперативы, ломбард;
–Как составляется кредитный договор;
–Что такое кредитная история;
–Какие бывают банковские карты;
–Какие бывают денежные переводы;
–Какие операции совершаются с наличной иностранной валютой;
–Для чего нужны банковские ячейки;
–Что такое электронные деньги;
–Что такое интернет-банкинг;
–Кто является участниками страховых отношений;
–Какие бывают страховые риски и что такое страховой случай;
–На что обратить внимание в договоре страхования;
–Что представляет собой страховой полис;
–Какие существуют виды страхования;
–Что такое страховая ответственность;
–Какие существуют виды инвестиций и способы инвестирования;
–Что такое фондовый рынок и его инструменты;
–Как формируется инвестиционный портфель;
–Какие бывают инвестиционные риски;
–Как защититься от инвестиционных рисков;
–Как учитывать инвестиции в личном финансовом плане;
–Какие бывают виды пенсионных систем;
–Что такое Пенсионный фонд Российской Федерации;
–Какие виды пенсий существуют;
–Как формируется и используется бюджет Пенсионного фонда Российской Федерации;
–Какие бывают негосударственные пенсионные фонды;
–Как увеличить пенсию;
–Какие бывают виды налоговых систем;
–Какие бывают налоги;
–Какие налоги платят граждане;
–Как рассчитываются налоги граждан;
–Что такое налоговые вычеты;
–Как получить налоговые вычеты;
–Что представляют собой финансовые пирамиды;
–Какие виды мошенничества с банковскими картами существуют;
–Какие возможны виды мошенничества с кредитами, инвестициями и наличными деньгами;
–Что такое личная финансовая безопасность;
–Как защититься от мошенничества;
–Что такое стартап и каковы его основные стадии развития;
–Для чего нужна бизнес-идея;
–Кто такие венчурные инвесторы;

─С чего начать создание собственного бизнеса;

─Каковы основные требования бизнес-плана.

Представленные знания и умения направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

За время обучения, обучающийся должен овладеть общими компетенциями (далее – ОК), включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Собирать данные для анализа использования и функционирования информационной системы, участвовать в составлении отчетной документации, принимать участие в разработке проектной документации на модификацию информационной системы.

ПК 1.2. Взаимодействовать со специалистами смежного профиля при разработке методов, средств и технологий применения объектов профессиональной деятельности.

ПК 1.6. Участвовать в оценке качества и экономической эффективности информационной системы.

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**40**
в том числе:	
лекционные занятия	**18**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Семейная экономика		**14**	
Тема 1.1. Личное финансовое планирование	**Содержание учебного материала** Источники денежных средств семьи. Различать виды доходов и способы их получения, рассчитывать доходы своей семьи, полученные из различных источников, рассчитывать свой доход, остающийся после уплаты налогов. Структура доходов населения России. Формы вознаграждений наемным работникам и от чего зависит уровень заработной платы. Права и обязанности наемных работников по отношению к работодателю. Необходимость уплаты налогов, случаи для подачи налоговой декларации. Выплата выходного пособия при увольнении. Безработица, виды безработицы.	3	2
Тема 1.2. Контроль семейных расходов	**Содержание учебного материала** Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи. Использование полученных доходов на различных этапах жизни семьи. Контроль расходов, считать и фиксировать, на что тратятся полученные деньги. **Практическое занятие №1.** «Контроль семейных расходов»	3	2
Тема 1.3 Семейный бюджет	**Содержание учебного материала** Различать личный бюджет и бюджет семьи. Дефицит (профицит) бюджета. Виды дефицита и способы избавления от хронического дефицита. Возникновение дефицита бюджета.	3	2
Тема 1.4 Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи	**Содержание учебного материала** Роль денег в нашей жизни. Мечта и цель: их отличие. Постановка личных (семейных) финансовых целей. Понятие замкнутого круга расходов. Источники создания богатства. **Практическое занятие №2.** «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	3	2
Самостоятельная работа. Создание электронной презентации с использованием Интернет-ресурсов по темам «История происхождения денег», «Денежная валюта разных стран», «Финансовый план моей семьи».		**2**	

Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции.		**24**	
Тема 2.1 **Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций**	**Содержание учебного материала** Инвестиции – сбережения на будущее. Сбережения. Банковский сберегательный вклад, процентная ставка. Инфляция: темпы роста инфляции. Инвестиции. Паевой инвестиционный фонд (ПИФ). Инвестиционный доход. Страхование жизни.	3	2
Тема 2.2 **Валюта в современном мире**	**Содержание учебного материала** Валюта. Валютный рынок. Валютный курс: фиксированный и регулируемый. Изменение валютного курса и его влияние на фирмы и население. Диверсификация рисков. **Практическое занятие №3.** «Валюта в современном мире».	3	2
Тема 2.3 **Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости**	**Содержание учебного материала** Пенсионная система. Пенсия: виды пенсий. Обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФРФ). Добровольное (дополнительные) пенсионные накопления. Негосударственный пенсионный фонд. **Практическое занятие №4.** «Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости». Заполнение таблицы «Правила накопления и приумножения пенсионного сбережения».	3	2
Тема 2.4 **Банковская система РФ.**	**Содержание учебного материала** Банки и их роль в жизни семьи. Банки. Принципы работы банковской системы РФ. Риски. Система страхования вкладов (ССВ). Центробанк и его роль в банковской системе РФ. Кредит: основные правила использования кредитов. Рефинансирование кредитов. Ипотека. **Практическое занятие №5.** «Банки и их роль в жизни семьи».	3	2
Тема 2.5 **Финансовые риски и способы защиты от них.**	**Содержание учебного материала** Инфляция. Экономический кризис. Банкротство финансовой организации. Финансовое мошенничество: виды и способы защиты от финансового мошенничества. Финансовая пирамида. Способы сокращения финансовых рисков.	3	2
Тема 2.6 **Бизнес, тенденции его развития и риски.**	**Содержание учебного материала** Бизнес, выручка, издержки (затраты), прибыль, организационно-правовые формы предприятия, налоги на бизнес, упрощённая система налогообложения, маржинальность, факторы, влияющие на прибыль компании.	3	2

	Практическое занятие №6. «Собственный бизнес».		
Тема 2.7 **Страхование как способ сокращения финансовых потерь.**	**Содержание учебного материала** Страхование в РФ. Риск, страховой случай, страховой взнос, страховые выплаты, обязательное и добровольное страхование, личное страхование, страхование имущества, страхование ответственности, финансовая устойчивость страховщика.	4	2
Самостоятельная работа. Подготовка реферата с использованием Интернет-ресурсов, СМИ по теме «Финансовый рынок РФ». Задача «Расчет компенсации по кредиту». Изучение материала и подготовка сообщения с использование Интернет-ресурсов, СМИ по теме: «Банкротство», «Финансовое мошенничество» Подготовка группового проекта «Открываем собственный бизнес». Заполнение таблицы «Права потребителей финансовых услуг».		**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**40**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: комплекты учебной мебели для студентов (по количеству студентов) и преподавателя, доска, магнитная доска или флипчарт.

Технические средства обучения: системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь, мультимедийный проектор, экран, колонки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Основной источник:

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с.;

Дополнительная литература:

1. Богдашевский А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс [Электронный ресурс]/ Богдашевский А. – Электрон. текстовые данные. – Москва: Альпина Паблишер, 2018. – 304 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/82629.html. – ЭБС «IPRbooks»;

2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.;

3. Кэтрин Бейтман Юный инвестор [Электронный ресурс]: как быть финансово грамотным с детства/ Кэтрин Бейтман— Электрон. текстовые данные. – Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2015. – 181 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/39480.html. – ЭБС «IPRbooks»;

4. Личные финансы и семейный бюджет: Как самим управлять деньгами и не позволять деньгам управлять вами [Электронный ресурс]/ А. Никитина [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Москва: Альпина Паблишер, 2019. – 172 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/82706.html. – ЭБС «IPRbooks».

Интернет-ресурсы:

1. Экономико-правовая библиотека [Электронный ресурс] – режим доступа: http://www.vizlib.net;

2. Официальный сайт Центрального банка Российской Федерации [Электронный ресурс] – режим доступа: http://www.cbr.ru;

3. Официальный сайт Федеральной налоговой службы Российской Федерации [Электронный ресурс] – режим доступа: http://www.nalog.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
─Анализировать состояние финансовых рынков, используя различные	Текущий и

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
источники информации; ─Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; ─Сопоставлять свои способности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; ─Грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; ─Анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд); ─Оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; ─Использовать приобретённые знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; ─Определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; ─Применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; ─Применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; ─Использовать банковские карты, электронные деньги; ─Пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; ─Применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; ─Сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества; ─Применять знания о депозите, управления рисками при депозите; ─Применять знания о кредите; ─Сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия кредитования; ─Определять назначение видов налогов; ─Характеризовать права и обязанности налогоплательщиков; ─Рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; ─Оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.	индивидуальный контроль. Практические и проверочные работы. Устный опрос, письменная самостоятельная работа, доклад
Знания	
─Что такое человеческий капитал; ─Какие существуют способы принятия финансовых решений; ─Что такое SWOT-анализ; ─Как планировать семейный бюджет; ─Какие бывают активы; ─Как составить личный финансовый план; ─Что такое накопления и сбережения, банковские счета, депозиты и сертификаты, обезличенные металлические счета, процентные ставки и инфляция, депозитные риски, депозитный договор;	Текущий и индивидуальный контроль Устный опрос, тестовые задания, письменная самостоятельная работа, доклад.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
─Что такое банковский кредит; ─Какие есть виды кредитов и что такое кредитная карта; ─Каковы способы погашения кредита и что такое стоимость кредита; ─Что такое микрофинансовые организации, кредитные потребительские кооперативы, ломбард; ─Как составляется кредитный договор; ─Что такое кредитная история; ─Какие бывают банковские карты; ─Какие бывают денежные переводы; ─Какие операции совершаются с наличной иностранной валютой; ─Для чего нужны банковские ячейки; ─Что такое электронные деньги; ─Что такое интернет-банкинг; ─Кто является участниками страховых отношений; ─Какие бывают страховые риски и что такое страховой случай; ─На что обратить внимание в договоре страхования; ─Что представляет собой страховой полис; ─Какие существуют виды страхования; ─Что такое страховая ответственность; ─Какие существуют виды инвестиций и способы инвестирования; ─Что такое фондовый рынок и его инструменты; ─Как формируется инвестиционный портфель; ─Какие бывают инвестиционные риски; ─Как защититься от инвестиционных рисков; ─Как учитывать инвестиции в личном финансовом плане; ─Какие бывают виды пенсионных систем; ─Что такое Пенсионный фонд Российской Федерации; ─Какие виды пенсий существуют; ─Как формируется и используется бюджет Пенсионного фонда Российской Федерации; ─Какие бывают негосударственные пенсионные фонды; ─Как увеличить пенсию; ─Какие бывают виды налоговых систем; ─Какие бывают налоги; ─Какие налоги платят граждане; ─Как рассчитываются налоги граждан; ─Что такое налоговые вычеты; ─Как получить налоговые вычеты; ─Что представляют собой финансовые пирамиды; ─Какие виды мошенничества с банковскими картами существуют; ─Какие возможны виды мошенничества с кредитами, инвестициями и наличными деньгами; ─Что такое личная финансовая безопасность; ─Как защититься от мошенничества; ─Что такое стартап и каковы его основные стадии развития; ─Для чего нужна бизнес-идея; ─Кто такие венчурные инвесторы;	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
─С чего начать создание собственного бизнеса; ─Каковы основные требования бизнес-плана.	

Освоение содержания учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

− формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

− овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

− овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

− генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества;

− умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

−закрепление основных понятий;

−формирование у обучающихся умения выделять главное, обобщать изучаемые факты, логически излагать свои мысли;

−формирование навыков и умений учебно-познавательного характера: сознательное и активное слушание объяснений преподавателя, наблюдение изучаемых предметов и явлений, связей и отношений между ними, запись результатов наблюдений;

−решение задач, примеров и выполнение различных заданий письменного и графического характера;

−конспектирование рассказа или лекции преподавателя;

−формирование ь умения и навыки практического характера.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Программа учебной дисциплины "Основы бережливого производства" разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
1.4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы мировых религиозных культур

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы мировых религиозных культур» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы мировых религиозных культур» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

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

- разработка структуры управления производственным процессом в идеологии бережливого производства;
- разработка карты потока создания ценности;
- организация рабочего пространства в идеологии бережливого производства.

знать:

- концепция бережливого производства;
- методы управления производственным процессом;
- методы определения величины потерь;
- ценности и минимизация потерь.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « Основы мировых религиозных культур»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	**2**	**3**
Тема 1. Философия и принципы бережливого производства	**Содержание учебного материала** История возникновения бережливого производства, в том числе в здравоохранении. Ключевые понятия и принципы бережливого производства, в том числе в здравоохранении. Бережливое производство, как метод управления качеством в здравоохранении: основное понятие и цели. **Практическое занятие** Опрос. Выполнение мини-проекта - презентаций по теме «Философия и принципы бережливого производства»	**6**
Тема 2. Картирование потока создания ценности	**Содержание учебного материала** Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Понятия и принципы картирования потока создания ценности. Инструменты картирования. Виды карт: карта потока создания ценности (КПСЦ), карта текущего состояния, карта целевого состояния, карта идеального состояния. Расчет показателей потока создания ценностей. **Практическое занятие** Опрос. Создание карты потока ценностей по профессионально ориентированному видео контенту	**6**
Тема 3.Потери	**Содержание учебного материала** Ценность. Действия, создающие ценность. Действия, не создающие ценность. Виды потерь. Определение термина «потери». Причины возникновения потерь. Выявление потерь. Нетрадиционный подход к потерям. Устранение и предотвращение потерь. Стандартизация **Практическое занятие** Опрос. Выполнение заданий: - Выявить потери в процессах, предлагать пути улучшения. - Применить инструменты бережливого производства в зависимости от вида производства и решаемой проблемы. Анализировать процессы по 4М (оборудование, материал, человек, метод) - Следовать циклу усовершенствования: «Стандартизация работы → Высвечивание проблемы →Нахождение реальной причины → Решение (усовершенствование) → Стандартизация работы» - Приготовить предложения по улучшению своей деятельности. - Приготовить предложения по улучшению деятельности бизнес-процессов организации.	**6**

Тема 4. Ключевые инструменты анализа проблем	**Содержание учебного материала** Технологии анализа проблем: - Пирамида проблем - Граф-связей - диаграмма Исикавы, спагетти, 5W1H, «5 почему», диаграмма Парето, диаграмма Ганта **Практическое занятие** Опрос. Выбор метода и инструментов для анализа профессионально ориентированных проблемных кейсов	**6**
Тема 5. Ключевые инструменты решения проблем. Организация применения бережливых технологий в организациях	**Содержание учебного материала** Инструменты бережливого производства: Организация рабочего пространства по системе 5S, TPN, стандартизированная работа, система SMED, поток единичных изделий, в т.ч. канбан, точно в срок, метод кайдзен. Организация применения бережливых технологий в организациях. Психологические основы и барьеры коммуникации. Тактика коррекции дисфункционального поведения при организации работы команды. Стандартные 4 ОК 01,02,03,04,0 5,09,10,11, ПК 2.2, 2.5 1 10 операционные процедуры и алгоритмы при взаимодействии с пациентами (клиентами). **Практическое занятие** Опрос. Деловая игра по методу «Фабрика процессов» на примере профессионально-ориентированного кейса. Деловая игра по организации работы команды над проектом в области применения бережливых технологий в организациях. Анализ применения бережливых технологий в организациях Дискуссия «Психологические основы и барьеры коммуникации. Тактика коррекции дисфункционального поведения при организации работы команды». Разработка мини-проекта, разработка и оформление отчетного и презентационного материала: Разработать и оформить презентационный материал в формате «было-стало» Использование разнообразных методов презентации. Проведение сравнительного анализа производственного процесса в формате «было-стало» по всем заданным показателям	**6**
Самостоятельная работа Работа с конспектом, поиск информации в сети Internet, работа с книгой.		**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**
Всего:		**36**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	Учебные столы на группу обучающихся
2	Стулья на группу обучающихся
3	Доска для учебного класса
4	Стол с ящиками для хранения
5	Кресло офисное
Дополнительное оборудование	
	-
II Технические средства	
Основное оборудование	
	-
Дополнительное оборудование	
1	Мультимедийное оборудование для демонстрации образовательного контента
2	Персональный компьютер (или другое аналогичное оборудование с доступом к глобальным информационным сетям

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Клюев А.В. Бережливое производство : учебное пособие для СПО / Клюев А.В.. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/87789.html (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271253 (дата обращения: 09.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

3. ГОСТ Р 56907-2016. Бережливое производство. Визуализация

4. ГОСТ Р 56407-2015. Бережливое производство. Основные методы и инструменты

5. ГОСТ Р 56020-2014. Бережливое производство. Основные положения и словарь

6. ГОСТ Р 56906-2016 Бережливое производство. Организация рабочего пространства (5S)

7. ГОСТ ISO 9000-2011. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь

8. Царенко, А. С. «Бережливое мышление» в государственном управлении : монография / А. С. Царенко, О. Ю. Гусельникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. —

206 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-13961-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477258 (дата обращения: 01.09.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговым контролем освоения обучающимися дисциплины является экзамен.

Результаты обучения*	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: концепция бережливого производства; - методы управления производственным процессом; - методы определения величины потерь; - ценности и минимизация потерь	- поясняет ключевые понятия и основы идеологии бережливого производства; - приводит методы определения величины потерь; - демонстрирует понимание понятия ценности	- оценка результатов устного опроса; - оценка выполнения проблемных заданий; - оценка результатов выполнения творческих заданий; - оценка результатов фронтального опроса
Умения: - разработка структуры управления производственным процессом в идеологии бережливого производства; - разработка карты потока создания ценности; -организация рабочего пространства в идеологии бережливого производства	- демонстрирует практические навыки разработки структуры управления производственным процессом в идеологии бережливого производства; -демонстрирует практические навыки организации рабочего	- оценка результатов устного опроса; - оценка выполнения проблемных заданий; - оценка результатов выполнения творческих заданий; - оценка результатов фронтального опроса

*В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины "Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности" разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимеди-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Реализации требований ФГОС СПО, в том числе, в сфере достижения личностных результатов обучения, должны отражать:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов

(дескрипторы)	**реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных	**ЛР 4**

перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	**ЛР 5**
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	**ЛР 6**
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	**ЛР 8**
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	**ЛР 9**
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и	**ЛР 10**

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	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	**ЛР 11**
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**80**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**30**
практические занятия	**46**
Самостоятельная работа	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		**19**	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	**Содержание учебного материала** Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	**Содержание учебного материала** Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12

	каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;	1	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		**37**	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	**Содержание учебного материала** Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.		
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.		

	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.		
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.		
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	**Содержание учебного материала** Технологии обработки числовой информации в профессиональной дея-тельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.		
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.		
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.		
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.		
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	**Содержание учебного материала** Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных работ		

	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.		
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.		
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	**Содержание учебного материала** Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	9	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления		
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов». Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности». Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы» 1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных».		

	2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа). Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.		
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		**11**	
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание учебного материала** Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 01- ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.		
	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.		
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.		
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		**11**	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	**Содержание учебного материала:** Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска;	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

	Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.		ЛР 01- ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**80**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций, интерактивная доска, техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

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

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

7. Нестеров, С. А. Базы данных учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и

доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

9. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

10. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193370.

2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035.

4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487.

2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502.

3. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.

4. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933.

6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473093.

7. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475704.

8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476299.

9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11659-5. — Текст электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476356.

10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – http://www.pravo.gov.ru

11. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

13. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/.

15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образованияи науки (Рособрнадзор) – http://obrnadzor.gov.ru/

16. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/.

17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/.

18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – http://www.ed-union.ru/.

19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[1]	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию;	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка

[1] Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины.

создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автомати-зированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	«**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	терминологического словаря.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины " Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности" разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **8**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **13**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 09	Уметь: анализировать задачу и и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Знать: порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на	**ЛР 4**

самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	**ЛР 5**
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	**ЛР 6**
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	**ЛР 8**
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	**ЛР 9**

Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	**ЛР 11**
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**

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	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**18**
практические занятия	**18**
Самостоятельная работа	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 2. Основные функции и виды коммуникации	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
	1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 3. Понятие деловой этики	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».		
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».		
	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.		
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации**.**		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

коммуникации			ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
Тема 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	**Содержание учебного материала** **1.** Методы постановки целей в деловой коммуникации. **В том числе практических и лабораторных занятий** Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации.	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
Тема 6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	**Содержание учебного материала** **1.** Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта. **В том числе практических и лабораторных занятий**	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
Тема 7. Способы психологической защиты	**Содержание учебного материала** Барьеры взаимодействия. Пути преодоления барьеров в общении. **1.** Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний. **В том числе практических и лабораторных занятий** Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
Тема 8. Виды и формы взаимодействия студентов в	**Содержание учебного материала** **1.** Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

условиях образовательной организации	форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.		ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	**Содержание учебного материала** Дискуссия, принятие решений	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
	1. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным».		
	Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух».		
	Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление».		
Тема 10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 1-ЛР 12
	1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни».		
	Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник».		
Самостоятельная работа		**4**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» оснащенный, оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

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. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

2. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

3.2.2. Основные электронные издания

1. Охременко, И. В. Конфликтология: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/410461.

2. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498969.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021.— 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7.

2. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной	толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; эффективно взаимодействует в команде; взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно действовать в команде; взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

Программа учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**9**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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	**Уметь:** проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.	**Знать:** основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**108**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	40
Самостоятельная работа	14
Консультации	6
Экзамен	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

1.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала** Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.	**2**	
Раздел 1. Гидромеханические процессы		**26**	
Тема 1.1. Гидродинамика	**Содержание учебного материала** **1.** Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов. **В том числе практических и лабораторных занятий** Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	5	ОК 01 ОК 02
Тема 1.2. Гидростатика	**Содержание учебного материала** **1.** Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления. **В том числе практических и лабораторных занятий** Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.	7	ОК 01 ОК 02
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	**Содержание учебного материала** **1.** Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрование. **В том числе практических и лабораторных занятий** Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.	7	ОК 01 ОК 02

	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности. Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы. Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.		
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	**Содержание учебного материала** **1.** Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов. **В том числе практических и лабораторных занятий** Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдоожижения. и устройств для перемешивания. Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.	7	ОК 01 ОК 02
Раздел 2. Механические процессы		**5**	
Тема 2.1. Основные механические процессы	**Содержание учебного материала** **1.** Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины. **В том числе практических и лабораторных занятий** Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения. Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	5	ОК 01 ОК 02
Раздел 3. Массообменные процессы		**21**	
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	**Содержание учебного материала** Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	7	ОК 01 ОК 02

Тема 3.2. Кристаллизация	**Содержание учебного материала** **1.** Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы. **В том числе практических и лабораторных занятий** Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	7	ОК 01 ОК 02
Тема 3.3. Сушка	**Содержание учебного материала** **1.** Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки **2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.** **В том числе практических занятий** Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	7	ОК 01 ОК 02
Раздел 4. Тепловые процессы		**28**	
Тема 4.1. Основы теплопередачи	**Содержание учебного материала** **1.** Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи. **2.** Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности. **В том числе практических занятий** Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.	7	ОК 01 ОК 02
Тема 4.2. Тепловой баланс	**Содержание учебного материала** **1.** Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	7	ОК 01 ОК 02
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	**Содержание учебного материала** **1.** Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты. **2.** Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	7	ОК 01 ОК 02

Тема 4.4. Выпаривание	**Содержание учебного материала** **1.** Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок **2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок**	7	ОК 01 ОК 02
Самостоятельная работа		**14**	
Консультации		**6**	
Экзамен		**6**	
Всего:		**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гнездилова, А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.И. Гнездилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 270 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345.

3. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин; Под. ред.: Бредихин С. А. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8 — Текст: электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/202136.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные законы процессов пищевой технологии физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств механические и гидравлические процессы тепловые и массообменные процессы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов выбирать рациональную конструкцию аппарата анализировать условия и режимы работы оборудования	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Программа учебной дисциплины **«Метрология и стандартизация»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11**	✓ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ✓ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; ✓ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; ✓ приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	✓ основные понятия метрологии; ✓ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; ✓ формы подтверждения соответствия; ✓ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; ✓ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**20**
практические занятия	**40**
Самостоятельная работа	**6**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Метрология	**Содержание учебного материала**	**19**	**ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11**
	Основные положения. Цели и задачи. Структурные элементы метрологии.		
	Основы теории измерений.		
	Методы, средства измерений, обеспечение единства измерений.		
	Практическое занятие Физические величины. Применение системы размерностей (решение задач)		
	Практическое занятие Измерение физической величины. Математическая обработка.		
	Практическое занятие Измерение органолептических свойств экспертным методом.		
Самостоятельная работа обучающегося по теме 1: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.		**2**	
Тема 2. Стандартизация	**Содержание учебного материала:**	**20**	**ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09,**
	Государственная стандартизация.		
	Методы стандартизации.		

	Международная стандартизация.		**ОК10,ОК11**
	Практическое занятие Работа с документами в области стандартизации. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»		
	Практическое занятие Анализ соответствия продуктов стандартам на предприятии.		
	Практическое занятие Идентификация стандартов на продукцию.		
Самостоятельная работа обучающегося по теме 2: Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.		**2**	
Тема 3. **Сертификация**	**Содержание учебного материала:**	**19**	**ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10,ОК11**
	Организационные принципы процессов сертификации.		
	Законодательное и научно-техническое обеспечение сертификации.		
	Организационные принципы процессов сертификации.		
	Практические занятия Оформление сертификатов.		
	Практические занятия Заполнение заявки на сертификацию продукции.		
Самостоятельная работа обучающегося по темам 3: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 320 с.		**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		**2**	
Всего:		**66**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для Вузов. – 3-е издание перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2014. – 671 с.

2. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник для средних специальных учебных заведений. – 3-е издание перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 320 с.

3. Радченко, Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. – Ростов на Дону.: «Феникс», 2015. - 320 с.

4. Кочурина, Т. А. Метрология и стандартизация: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Т. А. Кочурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учеб. для студ. образ. учреждений сред. проф. образов. / Н.Д.Дубовой, Е.М. Портнов.- Москва: Форум- Инфра-М, 2013.- 256 с.

2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. — 11-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт , 2014. — 411 с.6.

Нормативный материал:

1. Федеральные законы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
- Федеральный закон от 17.12.1999 № 212 - ФЗ «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 31.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»

2. Нормативные документы:

- ГОСТ Р 51000.3 – 96 Общие требования к испытательным лабораториям.
- ГОСТ Р 50764 – 95 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 50762 – 07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий питания.

3. Правила:

- СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2. 132403 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий - Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.959-00
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.

3.2.3.Интернет – ресурсы:

1. Сайт о метрологии http://metrologia.ru
2. Сертификация и стандартизация в России – некоммерческий информационный сайт http://www.rosstandart.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
✓ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ✓ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; ✓ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; ✓ приводить несистемные величины измерений в соответствие с ✓ действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Опрос (устный, письменный, комбинированный): фронтальный, индивидуальный, Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Защита реферата (компьютерной презентации). Экспертная оценка выполнения зачётной работы.
Знать:	
✓ основные понятия метрологии; ✓ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; ✓ формы подтверждения соответствия; ✓ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; ✓ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Оценка результатов тестирования, выполнение индивидуальных проектных заданий Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Защита реферата (компьютерной презентации). Экспертная оценка выполнения зачётной работы.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Программа учебной дисциплины **«Автоматизация технологических процессов»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**7**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

1.3 Личностные результаты освоения образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	Код личностных результатов реализации программы воспитания

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
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 2**
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 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
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 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной	**ЛР 14**

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

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	**100**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	34
Самостоятельная работа	10
Консультации	6
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация производства		**33**	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.		
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.		
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.		
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.		

производства	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ПК 3.2
	Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма.		
	Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма.		
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала.		
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		**33**	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.		
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.		
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.		
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.		
Тема 2.3. Цифровые устройства и	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.		
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов.		

исполнительные механизмы	Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.		ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала.		
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		**22**	
	Содержание учебного материала	9	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов	**1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности.** Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.		
	2. Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.		
	Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.		
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	**Содержание учебного материала**	9	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.		
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о		

	робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала.		
Консультации		**6**	
Экзамен		**6**	
Всего:		**100**	

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенный оборудованием:

термометры, манометры, реле давления, гигрометр психрометрический, вискозиметр, логометр, весы и дозаторы, щиты управления, техническими средствами обучения: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций, интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/425998 (дата обращения: 05.08.2021).

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 356 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/415406 (дата обращения: 05.08.2021).

3. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/431607 (дата обращения: 05.08.2021).

4. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136 (дата обращения: 23.07.2021).

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

6. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176873 (дата обращения: 24.06.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. – Москва: Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: – понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. – принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. – основные понятия автоматизированной обработки информации. – классификацию автоматических систем и средств измерений. – общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). – классификацию технических средств автоматизации. – измерительные устройства (датчики и исполнительные	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов

механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. – типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. – особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	ошибки. «**Неудовлетворительно»** – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	построения алгоритмов автоматизации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: – использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. – проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. – владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. – обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Программа учебной дисциплины **«Охрана труда»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Сурина Нина Михайловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); − -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**18**
практические занятия	**18**
Самостоятельная работа	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, ОК 9,10**
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**13**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5**
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные		

	технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		**ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	**1**	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**9**	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6**
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные	**Содержание учебного материала**	4	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		

производственные факторы	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		**ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	**1**	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**14**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК**

Электробезопасность	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		**9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.3-6.5**
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 **Пожарная безопасность**	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК 9,10** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5** **ПК 6.3-6.5**
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		

	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий		
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	4	**ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5**
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**40**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2015.– 160с.
1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2014.–320с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2014

3.2.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
СЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

1.1.Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

читать кинематические схемы;

проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения;

проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц;

определять напряжения в конструкционных элементах;

производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;

определять передаточное отношение;

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

виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики;

типы кинематических пар;

типы соединений деталей и машин;

основные сборочные единицы и детали;

характер соединения деталей и сборочных единиц;

принцип взаимозаменяемости;

виды движений и преобразующие движения механизмы;

виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах;

передаточное отношение и число;

методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

Результатом освоения программы является освоение обучающимися **общих компетенций (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса..

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	40
теоретические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**10**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническая механика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	
Раздел 1. Теоретическая механика			42		
Тема 1.1. Статика	Содержание учебного материала				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1	Основные понятия статики. Аксиомы статики. Свободные и несвободные тела, связи и реакции связей		2	
	2	Плоская система сходящихся сил. Условия равновесия плоской системы сходящихся сил. Порядок решения задач о равновесии системы сил.		3	
	3	Пара сил. Момент силы относительно точки на плоскости.. Условие равновесия пар.		3	
	4	Плоская система произвольно расположенных сил.. Условия равновесия произвольной плоской системы. Методика решения задач о равновесии произвольной плоской системы сил.	13	2	
	5	Трение. Коэффициент трения.		2	
	6	Центр тяжести тела.		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			-	
	Практические занятия - определение реакций связей; -решение задач о равновесии системы сил; - решение задач о равновесии произвольной плоской системы сил; -определение центра тяжести фигур и тел сложной формы;				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	Контрольные работы (не предусмотрены)				

	Самостоятельная работа обучающихся -составление плана самостоятельной работы для изучения технической механики; -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); - решение задач по расчету ферм способом вырезания узлов; -определение центра тяжести плоских симметричных фигур; - решение задач о равновесии системы сил; - определение положения центра тяжести однородных тел простейшей формы	-		
Тема 1.2. Кинематика	Содержание учебного материала			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1 Основные понятия кинематики. Способы задания движения точки.	13	2	
	2 Частные случаи движения точки (равномерное, прямолинейное неравномерное, равномерно прямолинейное)		3	
	3 Простейшие виды движения твердого тела (поступательное. вращательное). Передачи вращательного движения .		3	
	4 Сложное движение точки. Теорема сложения скоростей		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия - определение ускорения точки при естественном способе задания движения; -определение траектории, скорости и ускорения точек вращающегося твердого тела; -разложение движения плоской фигуры на поступательное и вращательное; -распределение скоростей точек плоской фигуры			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся --составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -определение скорости точки по уравнениям ее движения в прямоугольных координатах; - определение ускорения точки по уравнениям ее движения в прямоугольных координатах; -сложение вращений вокруг параллельных осей	-		

Тема 1.3. Динамика	Содержание учебного материала				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1	Основные законы динамики. Системы единиц.	13	2	
	2	Работа и мощность силы. Теорема о работе равнодействующей. Коэффициент полезного действия.		2	
	3	Внешние и внутренние силы системы. Основное уравнение динамики для вращательного движения твердого тела .Момент инерции тела.		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия -расчет работы постоянной силы на прямолинейном пути; -расчет работы переменной силы на криволинейном пути; -расчет кинетической энергии движущегося твердого тела				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	Контрольная работа по теме «теоретическая механика»				
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -расчет работы силы тяжести; -расчет работы силы упругости; -расчет коэффициента полезного действия; -подготовка к контрольной работе по темам теоретической механики		3		
Раздел 2. Сопротивление материалов.			17		
Тема 2.1. Основы сопротивления материалов	Содержание учебного материала				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1	Задачи сопротивления материалов. Основные гипотезы. Виды нагрузок и их классификация. Метод сечений. Напряжение.	13	2	
	2	Растяжение и сжатие. Деформации при растяжении и сжатии. Закон Гука.		2	
	3	Сдвиг. Срез. Смятие. Напряжения при сдвиге, срезе, смятии. Условия прочности.		3	

	4	Кручение прямого бруса круглого сечения.		3	
	5	Изгиб. Внутренние силовые факторы при изгибе.		3	
	6	Сложное сопротивление. Косой изгиб.		3	
	7	Устойчивость сжатых стержней.		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия -определение продольных сил и нормальных напряжений;; -определение напряжения и деформации при кручении бруса круглого сечения; -расчеты на прочность при изгибе; -расчет сжатых стержней на устойчивость по эмпирическим формулам; - расчет сжатых стержней на устойчивость по коэффициенту продольного изгиба				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	Контрольная работа п теме «Основы сопротивления материалов»				
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам; -построение эпюр продольных сил и нормальных напряжений; -расчеты на прочность и жесткость при кручении; -расчет балок из пластичных материалов; -расчет балок из хрупких материалов; -расчет бруса круглого поперечного сечения на изгиб с кручением; -расчеты деталей на прочность при переменных напряжениях - подготовка к контрольной работе по теме «Основы сопротивления материалов»		4		
Раздел 3. Детали и механизмы машин.			29		
Тема 3.1. Детали машин	Содержание учебного материала				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1	Машины и их основные элементы.	13	2	
	2	Детали вращательного движения		2	
	3	Корпусные детали		2	
	4	Пружины и рессоры		2	
	5	Соединения деталей (разъемные и неразъемные)		2	
	6	Подшипники скольжения. качения		2	

	7	Муфты		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия -чтение и составление кинематических схем; -определение основных критериев работоспособности деталей машин;				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	Контрольные работы (не предусмотрены)				
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам; -составление кинематических схем; -расчет деталей машин по основным критериям работоспособности машин;		-		
Тема 3.2 Механизмы машин	Содержание учебного материала				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1	Фрикционные передачи		3	
	2	Ременные передачи		3	
	3	Зубчатые передачи		3	
	4	Червячные передачи		3	
	5	Цепные передачи		3	
	6	Винт-гайка скольжения	13	3	
	7	Винт-гайка качения		3	
	8	Реечные передачи		3	
	9	Кривошипно-шатунные механизмы		3	
	10	Кулисные механизмы		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия -расчет передаточных отношений передач -расчет КПД				
	Контрольная работа по теме «Детали и механизмы машин»				
	Самостоятельная работа обучающихся		3		

	-составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); - анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; - анализ выполнения плана самостоятельной работы. -подготовка к контрольной работе по разделу «Детали и механизмы машин»			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		90		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технических дисциплин

-рабочее место преподавателя;

-посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

-комплект технических справочников, ГОСТов;

-комплект учебно-методических материалов;

-наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Вереина, Л.И. Техническая механика. Учебник. 8-е изд./ Л.П.Вереина. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

Вереина, Л.И. Основы технической механики. Учебное пособие / Л.П.Вереина, М.М.Краснов. – М.: издательский центр «Академия», 2016.

Основы технической механики: Рабочая тетрадь (3-е изд., стер.) учеб. пособие 103113339 2016

Интернет-ресурсы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговым контролем освоения обучающими дисциплины является дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
читать кинематические схемы	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
определять напряжения в конструкционных элементах	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
определять передаточное отношение	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
Знания:	
виды машин и	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине.

механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
типы кинематических пар	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
типы соединений деталей и машин	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
основные сборочные единицы и детали	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
характер соединения деталей и сборочных единиц	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
принцип взаимозаменяемости	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
виды движений и преобразующие движения механизмы	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
передаточное отношение и число	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных

	работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов..	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наблюдение, мониторинг

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Семинары, конкурсы, олимпиады

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

1.1. Область применения программы:

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 15141 «Обвальщик мяса», 15675 «Оператор линии приготовления фарша», 18735 «Составитель фарша», 19409 «Формовщик колбасных изделий».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;

выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;

выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;

выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.

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

основные правила построения чертежей и схем;

правила чтения конструкторской и технологической документации;

способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;

законы, методы и приемы проекционного черчения;

требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);

правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

технику и принципы нанесения размеров;

классы точности и их обозначение на чертежах;

типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

Результатом освоения программы является освоение обучающимися **общих компетенций (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса..

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	34
теоретические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Консультации	6
Экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. Геометрическое черчение		10		
Тема 1.1. Основные сведения по оформлению чертежей	Содержание учебного материала			
	1 Общие правила оформления чертежей (форматы. масштабы. линии чертежа, шрифты, основные надписи)		1	
	2 Изображения. Основные положения и определения (виды, сечения, разрезы).		2	
	3 Правила нанесения размеров		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	4		
	Практические занятия:: -выполнение различных типов линий на чертежах; -выполнение букв. цифр и надписей чертежным шрифтом; -упражнения по вычерчиванию контура технической детали с нанесением размеров			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление плана самостоятельной работы для изучения инженерной графики; -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -графическая работа «Титульный лист»; -графическая работа «Плоский контур детали» с нанесением размеров.	-		
Тема 1.2. Геометрические построения	Содержание учебного материала			
	1 Правила деления отрезка прямой, деление углов		2	
	2 Правила деления окружности на равные части		2	
	3 Последовательность построения лекальных кривых (эллипса. гиперболы, параболы, синусоиды)		2	
	4 Правила вычерчивания контуров технических деталей	4	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия : -выполнение деления отрезков, углов, окружности на равные части;			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4,

	-выполнение сопряжений внешних, внутренних, смешанных; -выполнение лекальных кривых. -вычерчивание контуров деталей простой конфигурации -нанесение размеров на чертеже детали простой конфигурации				2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольная работа по теме «Геометрическое черчение»				
	Самостоятельная работа обучающихся --составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -графическая работа «Плоский контур» (выполнение сопряжений, лекальных кривых, уклонов) -подготовка к контрольной работе по разделу «Геометрическое черчение»	2			
Раздел 2. Проекции оное черчение		26			2
Тема 2.1. Методы и виды проецирования	Содержание учебного материала				
	1 Методы и виды проецирования. Проецирование точки на три плоскости проекций.	5	2		
	2 Понятие об эпюре Монжа		2		
	3 Проецирование отрезка прямой		2		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия: -построение проекции точки, отрезка прямой на плоскости; -построение проекций простейших геометрических фигур на плоскости; -построение третьей проекции по двум данным -чтение комплексных чертежей проекций точек и прямых				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)				
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -упражнения по построению проекций геометрических фигур	-			
Тема 2.2. Аксонометрические проекции	Содержание учебного материала				
	1 Общие понятия об аксонометрической проекции	5	2		
	2 Аксонометрия геометрических тел : цилиндра, призмы, пирамиды, конуса и шара		2		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия: -построение правильного пятиугольника на трех плоскостях проекций в различных				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4,

	аксонометрических осях -построение геометрических тел в различных проекциях			2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -графическая работа «Построение комплексных чертежей в аксонометрии 4-х геометрических тел	-		
Тема 2.3. Сечение геометрических тел плоскостями	Содержание учебного материала			
	1 Понятие о сечении		3	
	2 Пересечение тел проецирующими плоскостями		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия: - построение развертки усеченных геометрических тел; -построение комплексного чертежа, развертки и аксонометрии усеченного геометрического тела	5		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); - построение комплексного чертежа, развертки и аксонометрии усеченного геометрического тела	-		
Тема 2.4. Взаимное пересечение поверхностей тел	Содержание учебного материала			
	1 Линия пересечения двух геометрических поверхностей		2	
	2 Методы построения линий пересечения		3	
	3 Метод вспомогательных секущих плоскостей		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия - построение линии пересечения 2-х геометрических тел; -построение аксонометрии пересекающихся геометрических тел.	5		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся	-		

	-составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); - графическая работа «Пересечение цилиндров»			
Тема 2.5 **Проекции моделей**	Содержание учебного материала			
	1 Назначение технического рисунка и отличие его от чертежа			
	2 Зависимость наглядности модели от выбора аксонометрических осей			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия -построение по двум данным проекциям модели третьей -построение комплексных чертежей моделей по аксонометрическому изображению;	5		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольная работа по теме «Проекционное черчение»			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); -графическая работа «Призма с вырезом» -подготовка к контрольной работе по разделу «Проекционное черчение»	2		
Раздел 3. Техническое рисование и элементы технического конструирования		6		
Тема 3.1. **Технический рисунок модели**	Содержание учебного материала			
	1 Приемы построения рисунков моделей		2	
	2 Приемы изображения вырезов на рисунках моделей		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	5		
	Практические занятия -выполнение технических рисунков моделей			
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -технический рисунок модели	2		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
Раздел 4. Машиностроительное черчение		30		
Тема 4 .1. **Разработка и**	Содержание учебного материала	5		
	1 Основные сведения о машиностроительных чертежах		1	

оформление конструкторской документации	2	Виды конструкторской документации		1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)				
	Практические занятия -заполнение штампов на конструкторских документах -определение назначений документов				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)				
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -упражнения по выполнению основных надписей на различных конструкторских документах		-		
Тема 4.2. Изображения-виды, разрезы. сечения	Содержание учебного материала				
	1	Виды, их классификация, расположение. Обозначение. Требования к выбору главного вида.		2	
	2	Разрезы, их назначение, классификация, обозначение. Совмещение вида и разреза.		3	
	3	Сечения. Их классификация, обозначение		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		5		
	Практические занятия -построение основных видов модели с натуры; -выполнение простых и сложных разрезов технических деталей -выполнение выносных элементов технических деталей				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)				
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -построение простого и сложного разреза детали		-		
Тема 4.3. Винтовые поверхности и изделия с резьбой	Содержание учебного материала				
	1	Винтовые линии. Винтовые поверхности.		2	
	2	Резьбы. Назначение. Основные параметры. Изображение на чертеже		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		5		
	Практические занятия -изображение стандартных резьбовых крепежных деталей;				ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4,

	-упражнения на вычерчивание крепежных деталей с резьбой			2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -графическая работа «Эскиз вала»	-		
Тема 4.4. **Эскизы деталей и рабочие чертежи**	Содержание учебного материала	5		
	1 Форма детали и ее элементы		2	
	2 Назначение, сходство и различие эскиза и рабочего чертежа		2	
	3 Порядок составления рабочего чертежа детали по ее эскизу		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия -чтение эскизов деталей; -выполнение эскизов деталей			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -графическая работа «Эскиз корпуса»	-		
Тема 4.5. **Соединения деталей**	Содержание учебного материала	5		
	1 Виды соединений, изображение и обозначение		2	
	2 Резьбовые соединения, обозначение		2	
	3 Неразъемные соединения, обозначения		2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия -вычерчивание с упрощениями стандартных крепежных деталей; -изображение сварных, клеевых, паяных, клепочных соединений			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся	-		

	-составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -графическая работа «Болтовое соединение деталей»			
Тема 4.6. Чертежи общего вида и сборочные чертежи	Содержание учебного материала			
	1 Назначение и содержание сборочных чертежей		2	
	2 Назначение спецификации и порядок ее заполнения		3	
	3 Деталирование		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия -выполнение сборочного чертежа резьбового соединения; -составление спецификаций; -нанесение размеров на сборочных чертежах; -чтение чертежа общего вида; -деталирование сборочных чертежей	5		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -чтение чертежа микродвигателя МК-12В	-		
Тема 4.7. Схемы	Содержание учебного материала			
	1 Определения, термины, виды и типы схем. Правила выполнения схем.		2	
	2 Гидравлические и пневматические схемы.		3	
	3 Кинематические схемы		3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия -составление маркировок различных типов схем; -составление кинематических схем	5		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольная работа по теме «Машиностроительное черчение»			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам) -графическая работа «Схема привода компрессора»	2		

	-подготовка к контрольной работе по разделу «Машиностроительное черчение»			
Раздел 5. Общие сведения о машинной графики		6		
Тема 5.1.	Содержание учебного материала			
	1 Системы автоматизированного проектирования на ПК		3	
	2 Общие сведения о системе AutoCAD		3	
	3 Дифференцированный зачет		1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	5		
	Практические занятия -работа на ПК			ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4, 4.5
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся -составление конспекта по дидактическим единицам; - систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам); - анализ достижения личных целей и решения задач, поставленных в начале изучения дисциплины; - анализ выполнения плана самостоятельной работы.	2		
Консультации		6		
Экзамен		6		
Всего:		90		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технических дисциплин

-рабочее место преподавателя;

-посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

-комплект технических справочников, ГОСТов;

-комплект учебно-методических материалов;

- наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бродский, А.М. Инженерная графика. Учебник для студ. сред. проф. образования/ А.М.Бродский, Э.М.Фаэлулин , Халдинов В.А. – 12 изд. – М.: издательский центр «Академия».2016.

Дополнительные источники:

Чекмарев, А.А. Справочник по машиностроительному черчению. Справочник / А.А.Чекмарев, В.К.Осипов. – М.: Высшая школа, 2014.

Бродский А.М. Практикум по инженерной графике (10-е изд., стер.) учеб. пособие 110106741 2014

Сборник упражнений для чтения чертежей по инженерной графике (9-е изд., стер.) учеб. пособие 109108812 2016

Интернет-ресурсы.

1. Альбом чертежей к заданию «Соединения разъёмные и неразъёмные» [Электронный ресурс]. — Омск: ОГТУ, 2005. — Режим доступа: http://ik.3dscorpion.com.ua/ files/stud_roboti/ ing_graf7albom_zad_po_soed.pdf.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: информационная система [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://window.edu.ru.

3. Инженерная и прикладная компьютерная графика: индивидуальные графические задания [Электронный ресурс]. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет. — Режим доступа: http://graph.power.nstu.ru/wolchin/umm/PKG/

4. Швайгер А.М. Инженерная графика: компьютерный конспект лекций по начертательной геометрии и инженерной графике [Электронный ресурс]. — Челябинск: Южно-Уральский государственный университет, 1998. — Режим доступа: http://grapham.susu.ac.ru/in_graf1.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Итоговым контролем освоения обучающими дисциплины является дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения,	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

усвоенные знания)	
Умения:	
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
Знания:	
основные правила построения чертежей и схем	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении

	домашних работ
правила чтения конструкторской и технологической документации	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
законы, методы и приемы проекционного черчения	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД)	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
техники и принципы нанесения размеров	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
классов точности и их	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по

обозначение на чертежах	дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ
типов и назначение спецификаций, правила их чтения и составления	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении домашних работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов..	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность общих компетенций.

Результаты **(освоенные общие компетенции)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наблюдение, мониторинг
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Семинары, конкурсы, олимпиады

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОННАЯ ТЕХНИКА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Семко Марина Станиславна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих по профессиям «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл.

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

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

1)использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности;

2)читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей;

3)пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; 4)подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками;

5) собирать электрические схемы.

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

1)способы получения, передачи и использования электрической энергии; 2)электротехническую терминологию;

3)основные законы электротехники;

4)характеристики и параметры электрических и магнитных полей;

5) свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов;

6)основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств;

7)методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей;

8)принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов;

9)принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;

10)правила эксплуатации электрооборудования.

Результатом освоения программы является освоение обучающимися **общих компетенций (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	40
теоретические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**10**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**	**Элементы осваиваемых компетенций**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Электрические и магнитные цепи		**31**		
Тема 1.1. Предмет и задачи электротехники и электронной техники	Содержание учебного материала			
	1 Введение. Общие сведения о содержании данной учебной дисциплины, ее целях, задачах и связях с другими дисциплинами профессиональной образовательной программы по осваиваемой специальности	7	1	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2 Электротехника и электронная техника как наука. Место электротехники в системе современного научного знания, их роль в развитии науки, техники, в производстве и управлении		2	
	3 Значение изучения электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности		2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия не предусмотрены			
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных заданий – сообщений по теме «Значение изучения электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности» Подготовка реферата на тему: «Место электротехники и электронной техники в системе современного научного знания, их роль в развитии науки, техники, в производстве и управлении»	-		
Тема1. 2. Электрические цепи постоянного тока	Содержание учебного материала			
	1 Понятие об электрической цепи. Элементы, схемы электрических цепей и их классификация. Правила сборки электрических схем. Техника безопасности при выполнении работ.	7	2	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2 Элементы электрических цепей постоянного тока. Законы Ома и Кирхгофа.		3	
	3 Преобразование схем в задачах расчета сложных цепей постоянного тока. Метод эквивалентного генератора.		2	
	Лабораторные работы - Ознакомление с основными электромеханическими измерительными			

	приборами и методами электрических измерений. - Измерение номинального напряжения (U), мощности (P), силы тока (I) в различных электроустановках.				
	Практические занятия Расчёт простых электрических цепей				
	Контрольная работа не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к выполнению практических работ: конспектирование, анализ учебной литературы по данной теме, изучение приборов и заполнение тематических учебных карт (в рамках физического эксперимента)	-			
Тема1.3. Магнитные цепи	Содержание учебного материала		7		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1 Магнитные свойства веществ. Характеристики магнитных материалов. Классификация, элементы и характеристики магнитных цепей. Основные законы магнитной цепи			2	
	2 Простейшие магнитные цепи			3	
	Практические занятия Моделирование магнитных полей				
	Контрольная работа не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Использование явления электромагнитной индукции в электротехнических устройствах Применение вихревых токов в промышленности	-			
Тема1. 4. Электрические цепи переменного тока	Содержание учебного материала		7		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1 Основные понятия и характеристики переменного тока. Представление синусоидальных функций с помощью векторов и комплексных чисел.			2	
	2 Идеальные элементы цепи переменного тока: резистивный элемент, индуктивный элемент, емкостной элемент. Схемы замещения реальных элементов. Синусоидальный ток в RL – цепи, RC – цепи. Анализ процессов в цепи синусоидального тока при последовательном соединении элементов R, L, C.			3	
	3 Мощность в цепях переменного тока. Баланс комплексных мощностей. Резонансы напряжений и токов в электрических цепях.			2	
	4 Трехфазные электрические цепи: основные понятия и определения. Способы			3	

		соединения обмоток источника питания трехфазной цепи: соединение фаз нагрузки звездой, треугольником. Мощность трехфазных цепей. Способы повышения коэффициента мощности симметричных трехфазных приемников. Техника безопасности при эксплуатации трехфазных цепей.			
	Лабораторные работы - Работа, последовательно (параллельно) соединенных катушки индуктивности и конденсатора при синусоидальных напряжениях и токах.				
	Практические занятия Вычисление характеристик переменного тока				
	Контрольная работа по темам 1.2 – 1.4				
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Трехфазная система переменного тока»		3		
Раздел 2. Электротехнические устройства			**38**		
Тема 2.1. Электроизмерительные приборы и электрические измерения	Содержание учебного материала				
	1	Общие сведения об электротехнических устройствах. Виды и методы электрических измерений (прямые и косвенные). Погрешности измерений. Основные характеристики электроизмерительных приборов. Классификация электроизмерительных приборов…….		1	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2	Электромеханические измерительные приборы: приборы магнитоэлектрической системы, приборы электромагнитной системы, приборы электродинамической системы, приборы индукционной системы, приборы электростатической системы, приборы термоэлектрической системы.	7	2	
	3	Аналоговые электронные приборы. Цифровые электронные приборы: вольтметр, мультиметр, частомер, фазомер.		2	
	4	Измерение неэлектрических величин. Общие принципы измерения. Преобразователи неэлектрических величин.		3	
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия Проверка амперметра и вольтметра методом сравнения. Измерение электрической мощности и энергии. Проверка счетчика электрической энергии.				

	Измерение электрической мощности и энергии. Проверка счетчика электрической энергии. Измерение электрических цепей авометром 2 курс				
	Контрольная работа не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Программа ELECTRONICS WORKBENCH (версия 10), возможности её применения для выполнения виртуальных лабораторных работ по электротехнике и электронной технике		-		
Тема 2.2. Трансформаторы	Содержание учебного материала				
	1	Типы, назначение, устройство и принцип действия трансформаторов		3	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2	Режимы работы трансформатора..		2	
	3	Коэффициент полезного действия трансформатора. Внешняя характеристика трансформатора.		2	
	4	Трехфазные трансформаторы. Параллельная работа трансформаторов. Автотрансформаторы. Измерительные трансформаторы.	7	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия Расчет и сборка маломощных трансформаторов				
	Контрольная работа не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к выполнению практических работ: конспектирование, подбор материала, анализ и реферирование учебной литературы при выполнении самостоятельных работ по лекционному курсу		-		
Тема 2.3. Электрические машины	Содержание учебного материала				
	1	Назначение и классификация электрических машин. Генераторы постоянного тока		1	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2	Двигатели постоянного тока. Типы двигателей. Их основные характеристики. Потери в электрических машинах.		2	
	3	Асинхронные машины: назначение, принцип действия, устройство, рабочие характеристики, энергетические соотношения, коэффициент полезного действия.	7	2	
	4	Синхронные машины. Синхронный генератор .Синхронный двигатель. Характеристики и рабочие режимы синхронного двигателя..		2	

	Лабораторные работы - Изучение работы генератора постоянного тока - Изучение работы двигателя постоянного тока			
	Практические занятия не предусмотрены			
	Контрольная работа не предусмотрена			
	Самостоятельная работа обучающихся **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**: Программа ELECTRONICS WORKBENCH, возможности её применения для выполнения виртуальных лабораторных работ по электротехнике и электронной технике Области применения генераторов постоянно тока. Их преимущества и недостатки Виды потерь в двигателях постоянного тока и пути их снижения Способы поддержания напряжения и частоты в синхронном генераторе	-		
Тема 2.4. .Электронная техника	Содержание учебного материала			
	1 Полупроводники: основные понятия, типы электропроводимости. Полупроводниковые диоды (устройство, принцип действия, вольт – амперная характеристика)	7	1	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2 Индикаторные приборы. Фотоэлектрические приборы		2	
	3 Выпрямители. Стабилизаторы постоянного напряжения. Инверторы		3	
	4 Усилители: электронные, операционные		2	
	5 Логические элементы		2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия Проверка полупроводниковых диодов Проверка транзисторов			
	Контрольная работа не предусмотрена			
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение отдельных тем, вынесенных на самостоятельное рассмотрение. Изучение приборов и заполнение тематических учебных карт (в рамках физического эксперимента); работа со справочной литературой, определение рабочих параметров электронных приборов по их маркировке, расшифровка условных графических обозначений по шкале приборов	-		
Тема 2.5 Электрические и	Содержание учебного материала	7		
	1 Назначение и классификация электрических аппаратов. Основные элементы и		2	ОК 1 - 9

электронные аппараты		особенности их работы: электрические контакты,			ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2	Коммутирующие аппараты распределительных устройств и передающих линий: разъединитель, выключатели высокого напряжения, предохранители.		3	
	3	Аппараты управления режимом работы различных электротехнических устройств: аппараты ручного управления, контакторы, автоматы, пускатели. Устройства защиты. Реле. Условные обозначения на электрических схемах.		2	
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольная работа по темам 2.1 – 2.5				
	Самостоятельная работа обучающихся Программа ELECTRONICS WORKBENCH (версия 10), возможности её применения для выполнения виртуальных лабораторных работ по электротехнике и электронной технике Выпрямители и сглаживающие фильтры Основные понятия цифровой электроники Измерения высоких напряжений и больших токов Области применения генераторов постоянного тока Их преимущества и недостатки Виды потерь в двигателях постоянного тока и пути их снижения Способы поддержания напряжения и частоты в синхронном генераторе Роль электрических контактов в электротехнике		3		
Раздел 3. Производство, распределение и потребление электрической энергии			**18**		
Тема 3.1. Электрические станции, сети и электроснабжение	Содержание учебного материала				
	1	Электроэнергетические системы. Электрические станции: типы станций, доля выработки на них электроэнергии, структурные электрические схемы станций		2	ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	2	Электрические сети, распределение электрической энергии		2	
	3	Электроснабжение предприятий и населенных пунктов. Подстанции и распределительные устройства		2	
	Лабораторные работы не предусмотрены				
	Практические занятия не предусмотрены				
	Контрольная работа не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по темам: «Производство электроэнергии с использованием энергии ветра»		-		

	«Проблемы энергоснабжения и пути их решения»			
Тема 3.2 Потребление и использование электрической энергии	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9 ПК 1.2 - 1.4, 2.2 - 2.3, 3.2 - 3.4
	1 Установки электронагрева, индукционного нагрева.		2	
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия не предусмотрены			
	Контрольные работы не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Энергетическая стратегия России» Выполнение индивидуальных заданий – создание презентаций о современном технологичном оборудовании	3		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**		
Всего:		**90**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
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 минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины рекомендуется наличие учебного кабинета «Электротехника и электроника».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- типовые комплекты учебного оборудования «Электротехника с основами электроники» (www.labstend.ru);
- стенд для изучения правил ТБ (SA-2688);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации.

Для моделирования и исследования электрических схем и устройств, при проведении лабораторного практикума, выполнении индивидуальных заданий на практических занятиях, а также текущего и рубежного контроля уровня усвоения знаний, необходим пакет программных продуктов Electronics Workbench, PSpice или LabView и WEWB" (Электронная скамья).

Проведение контроля подготовленности обучающихся к выполнению лабораторных и практических занятий, рубежного и промежуточного контроля уровня усвоения знаний по разделам дисциплины, а также предварительного итогового контроля уровня усвоения знаний рекомендуется проводить в компьютерном классе с использованием сертифицированных тестов и автоматизированной обработки результатов тестирования (АОС-КТ)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Немцов М.В. Электротехника и электроника / М.В. Немцов , М.Л. Немцова - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 480с.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.college.ru/enportal/physics/content/chapter4/section/paragraph8/theory.html (Сайт содержит информацию по теме «Электрические цепи постоянного тока»)
2. http://elib.ispu.ru/library/electro1/index.htm (Сайт содержит электронный учебник по курсу «Общая Электротехника»)
3. http://ftemk.mpei.ac.ru/elpro/ (Сайт содержит электронный справочник по направлению "Электротехника, электромеханика и электротехнологии").
4. http://www.toe.stf.mrsu.ru/demoversia/book/index.htm (Сайт содержит электронный учебник по курсу «Электроника и схемотехника»).
5. http://www.eltray.com. (Мультимедийный курс «В мир электричества как в первый раз»).
6. http://www.edu.ru.
7. http://www.experiment.edu.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах.
читать принципиальные, электрические и монтажные схемы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на лабораторных и практических занятиях/
рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей	Контрольная работа, экспертная оценка выполнения лабораторной работы, самостоятельной работы, практического задания
пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на лабораторных и практических занятиях/
подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками	
собирать электрические схемы.	Тестирование, экспертная оценка выполнения лабораторной работы, самостоятельной работы
Знания:	
способы получения, передачи и использования электрической энергии	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий. Экспертная оценка в процессе защиты презентаций.
электротехническую терминологию	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах.
основные законы электротехники	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах.
характеристики и параметры электрических и магнитных полей	Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах. Экспертная оценка в процессе защиты реферата.
свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах.
основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на лабораторных и практических занятиях. Экспертная оценка в процессе защиты реферата.
методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на лабораторных и практических занятиях, при выполнении домашних

	работ.
принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на контрольных работах.
составления электрических и электронных цепей	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на лабораторных и практических занятиях. Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по дисциплине.
правила эксплуатации электрооборудования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на лабораторных и практических занятиях.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки ре обучения**
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу техноло оборудования для производства колбасных копченых изделий и полуфабрикатов.	Экспертная оценка выполнения индиви домашних заданий, в рамках текущего кон практических занятиях в рамках зачетных мероп дисциплине. Экспертная оценка в процессе рефератов, презентаций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наблюдение, мониторинг
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Практические задания на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготовка докладов, рефератов, творческих работ и проектов с использованием электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Деловые игры – моделирование социальных и профессиональных ситуаций; - Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающихся
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Открытые защиты творческих работ и проектных работ
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Семинары, конкурсы, олимпиады

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Перебоева Наталия Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы профессий.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Результатом освоения программы является освоение обучающимися **общих компетенций (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**52**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	8
теоретические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1	**Нормативно-правовое регулирование**	**7**		
Тема 1.1 Основы права	Содержание учебного материала	3		
	1 Понятие и виды норм права. Нормативно-правовые акты и система российского законодательства.		1	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2 Действе нормативно-правовых актов. Отрасли права. Толкование правовых норм.		1	
	3 Правоотношения, их субъекты и структура. Правонарушения и юридическая ответственность.		1	
	Лабораторная работа: (не предусмотрена)			
	Практические занятия: (не предусмотрены)			
	Контрольные работы: (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся: - постановка личных целей и задач при изучении предмета; - составление плана самостоятельной работы для изучения предмета «Правовое обеспечение профессиональной деятельности; - выполнение домашнего задания: проработка теоретического материала по учебным пособиям - подготовка и написание реферата «Экономические правоотношения как предмет правового регулирования»	-		
Тема 1.2 Конституция – основной закон государства	Содержание учебного материала	3		
	1 Понятие Конституции, ее место в системе законодательства. Правовой статус личности в РФ.		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2 Гражданство. Права и свободы человека и гражданина. Механизм защиты прав и свобод граждан.		2	
	Лабораторная работа: (не предусмотрена)			

	Практические занятия: (не предусмотрены)				
	Контрольная работа: «Нормативно-правовое регулирование».				
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашнего задания по теме 1.2: проработка теоретического материала по учебным пособиям, лекционному материалу и нормативно-правовым актам в целях подготовки к контрольной работе. - подготовка и написание реферата «Конституция РФ – основной закон государства»		1		
Раздел 2	**Правовые основы предпринимательской деятельности**		**17**		
Тема 2.1 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала				
	1	Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Виды и формы предпринимательства.		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки, правоспособность, дееспособность.		2	
	3	Понятие собственности в экономической науке. Формы собственности.		2	
	Лабораторные работы: (не предусмотрены)				
	Практические занятия: - выполнение дифференцированного задания «Выявление преимуществ и недостатков осуществления предпринимательской деятельности без образования юридического лица»; - анализ таблицы «Классификации субъектов предпринимательской деятельности»				
	Контрольная работа: (не предусмотрена)				
	Самостоятельная работа обучающихся: - оформление практических работ; - выполнение домашнего задания по теме 2.1: проработка теоретического материала по учебным пособиям, лекционному материалу и нормативно-правовым актам ; - создание презентации «Предпринимательская деятельность» - подготовка и написание реферата «Правовое регулирование предпринимательской деятельности»		-		
Тема 2.2 Индивидуальные предпринимате	Содержание учебного материала				
	1	Правовой статус индивидуального предпринимателя. Гражданская правосубъектность. Утрата статуса индивидуального предпринимателя.	4	2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4.,
	2	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.		2	

ли					2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	Лабораторные работы: не предусмотрены				
	Практические занятия: не предусмотрены				
	Контрольная работа: не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашнего задания по теме 2.2: работа с учебными пособиями и отдельными нормативно-правовыми актами с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - подготовка и написание реферата «Правовой статус индивидуального предпринимателя»		-		
Тема 2.3 Организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала				
	1	Понятие юридического лица, его правоспособность. Представительства и филиалы.		1	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Организационно-правовые формы юридических лиц.		1	
	3	Создание, лицензирование, реорганизация, ликвидация юридических лиц.		1	
	Лабораторные работы: не предусмотрены				
	Практические занятия: - выполнение дифференцированного задания «Анализ организационно-правовых форм юридических лиц с использованием Гражданского кодекса РФ по плану: - определение; - основные черты: учредители (участники), уставный (складочный) капитал, органы управления; - составление плана создания коммерческой организации в оптимальной организационно-правовой форме для осуществления конкретного вида деятельности с учетом требований законодательства; - создание презентации «Организационно-правовые формы юридических лиц»		4		
	Контрольная работа по вариантам: - «Особенности организационно-правовых форм юридических лиц»; - «Сравнительная характеристика субъектов предпринимательской деятельности»;				
	Самостоятельная работа обучающихся: - оформление практических работ;		-		

	- выполнение домашнего задания по теме 2.3: работа с учебными пособиями и отдельными нормативно-правовыми актами с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях»; - подготовка к контрольной работе				
Тема 2.4 Договорные отношения	Содержание учебного материала				
	1	Понятие, содержание, форма договора. Основные виды договоров.	4	1	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Порядок заключения, изменения и расторжения договоров. Исполнение договора.		1	
	Лабораторные работы: не предусмотрены				
	Практические занятия: не предусмотрены				
	Контрольная работа: не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашнего задания по теме 2.4: работа с учебными пособиями и отдельными нормативно-правовыми актами с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - подготовка информационного сообщения: «Основные виды договоров»		1		
Раздел 3	**Правовое регулирование труда, занятости, социальной защиты граждан**		**13**		
Тема 3.1 Правовое регулирование занятости населения	Содержание учебного материала				
	1	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Право социальной защиты граждан	3	2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	Лабораторные работы: не предусмотрены				
	Практические занятия: не предусмотрены				
	Контрольная работа: не предусмотрена				
Тема 3.2 Трудовые правоотношения	Содержание учебного материала				
	1	Трудовые правоотношения. Понятие трудового договора, его виды. Особенности регулирования труда отдельных категорий работников.	3	2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4.,
	2	Заключение, изменение трудового договора. Оформление трудовых		2	

	правоотношений.			2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические занятия: - «Решение ситуационных задач с нарушением норм ТК РФ»; - «Составление документов по приему, увольнению, привлечению к дисциплинарной ответственности»			
	Контрольная работа: не предусмотрена			
	Самостоятельная работа обучающихся: - подготовка к практической работе; - оформление практических работ; - выполнение домашнего задания по теме 3.1, работа с учебными пособиями и трудовым кодексом РФ с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - эссе на тему «Трудовой договор как средство привлечения к труду»	-		
Тема 3.3 Права и обязанности сторон трудового договора	Содержание учебного материала	3		
	1 Права и обязанности сторон трудового договора. Перевод на другую работу и перемещение работника.		1	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2 Прекращение трудового договора.		1	
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические занятия: не предусмотрены			
	Контрольные работы: не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся: - оформление практических работ; - выполнение домашнего задания по теме 3.2, работа с учебными пособиями и ТК РФ с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - подготовка информационного сообщения «Права и обязанности сторон трудового договора»	-		
Тема 3.4	Содержание учебного материала	3		

Ответственность сторон трудового договора	1	Материальная ответственность, ее виды. Материальная ответственность работодателя.		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Материальная ответственность работника. Порядок возмещения причиненного вреда.		2	
	3	Понятие дисциплины труда. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Дисциплинарная ответственность: понятие, виды.		2	
	4	Дисциплинарные взыскания, их виды. Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания.		2	
	Лабораторная работа: не предусмотрена				
	Практические занятия: - «Решение ситуационных задач с нарушением норм ТК РФ»				
	Контрольная работа: «Трудовые правоотношения»				
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашнего задания по теме 3.3: работа с учебными пособиями и ТК РФ с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - подготовка к контрольной работе; - подготовка и написание реферата: «Дисциплинарная ответственность»		1		
Раздел 4	**Правовое регулирование профессиональной деятельности**		**3**		
Тема 4.1 Нормативно-правовые акты, регулирующие профессиональную деятельность	Содержание учебного материала		3		
	1	Требования к производственной деятельности в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии". Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.		2	
	Лабораторная работа: не предусмотрена				
	Практические занятия:(не предусмотрены)				
	Контрольная работа: не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашнего задания по теме 4.1, работа с учебными пособиями и ГК РФ с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических		-		

	и практических занятиях				
Раздел 5	**Защита нарушенных прав и порядок разрешения споров**		**6**		
Тема 5.1 Защита трудовых прав граждан	Содержание учебного материала				
	1	Понятие и виды трудовых споров.		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Понятие и порядок рассмотрения индивидуальных и коллективных трудовых споров.		2	
	3	Судебная защита трудовых прав граждан.		2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены		3		
	Практические занятия: - составление заявлений в КТС, суд и иные органы власти с целью защиты нарушенных работодателем трудовых прав работников; - выполнение дифференцированного задания «Урегулирование индивидуальных и коллективных споров»				
	Контрольная работа: не предусмотрена				
	Самостоятельная работа обучающихся: - составление ситуации для анализа и использования ее на практическом занятии; - оформление практической работы; - выполнение домашнего задания по теме 5.1: работа с учебными пособиями и ТК РФ с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - подготовка информационного сообщения «Судебная защита трудовых прав граждан»		-		
Тема 5.2 Урегулирование экономических споров	Содержание учебного материала				
	1	Понятие экономического спора, основания его возникновения, субъекты.		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2	Претензионный (досудебный) порядок урегулирования споров. Судебная защита нарушенных прав.		2	
	3	Законодательство о защите прав потребителей.		2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены		3		
	Практические занятия: - составление претензий, заявлений в органы власти, исковых заявлений в суд с целью урегулирования разногласий				

	Контрольная работа по вариантам: - «Защита имущественных прав граждан и юридических лиц»; - «Способы защиты трудовых прав работников»			
	Самостоятельная работа обучающихся: - анализ гражданско-правового договора, составленного при изучении темы 3.2. в целях применения его на практическом занятии; - оформление практической работы; - выполнение домашнего задания по теме 5.2: работа с учебными пособиями и нормативно-правовыми актами с целью систематизации и закрепления знаний, полученных на теоретических и практических занятиях; - подготовка к контрольной работе	-		
Раздел 6	**Правовое регулирование административно-правовых отношений**	**4**		
Тема 6.1 Административное правонарушение и административная ответственность	Содержание учебного материала	3		
	1 Административные правонарушения. Понятие, состав, виды, субъекты.		2	ОК 1 - 9, ПК 1.1. - 1.4., 2.1. - 2.3., 3.1.-3.4., 4.1.-4.4.
	2 Административная ответственность. Назначение административного наказания.		2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены			
	Практические занятия: - «Анализ ситуаций с точки зрения КоАП РФ»			
	Контрольная работа: «Административное правонарушение и административная ответственность»			
	Самостоятельная работа обучающихся: - работа с КоАП РФ с целью ознакомления с содержанием для использования его материалов на практическом занятии; - оформление практической работы; - выполнение домашнего задания по теме 5.1: «Работа с учебными пособиями и КоАП РФ с целью систематизации и закрепления знаний; - подготовка информационного сообщения «Законодательство об административных правонарушениях»; - подготовка к контрольной работе	1		
Дифференцированный зачет		**2**		
Всего:		**52**		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
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 минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебных пособий «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»;
- комплект законодательных документов
- образцы жалоб, заявлений, договоров, претензий, актов, учредительных документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 11-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительная литература:

1. Базаров Т.А. Управление персоналом / учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Базаров. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Интернет-ресурсы:

2. http: // www. zakonrf.info – Кодексы и законы РФ (правовая навигационная система) – не требует регистрации, доступ не ограничен.
3. http://www.aup.ru/ - административно-управленческий портал, не требует регистрации, доступ свободный.
4. http: // www. consultant.ru – справочная правовая система.
5. http://www.nauka-pravo.com – не требует регистрации, доступ не ограничен.
6. http://www.bazazakonov.ru – не требует регистрации, доступ не ограничен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения ситуационных задач, выполнения индивидуальных заданий, подготовки практико-ориентированных сообщений, проведения самодиагностики.

Итоговым контролем освоения обучающимися дисциплины является дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
Использовать необходимые нормативные правовые акты	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; оценка выполнения контрольной работы по разделам
Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; экспертная оценка в рамках текущего контроля выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; оценка выполнения контрольной работы по разделам
Знания:	
Основные положения Конституции Российской Федерации	Экспертное наблюдение и оценка выполнения контрольной работы
Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Экспертное наблюдение и оценка выполнения контрольной работы
Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Организационно-правовые формы юридических лиц	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения контрольной работы
Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса;

	оценка выполнения контрольной работы по разделу
Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	Текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Право социальной защиты граждан	Текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Виды административных правонарушений и административной ответственности	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу
Механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Экспертная оценка выполнения результатов практической работы; текущий контроль выполнения домашней работы в форме фронтального опроса; оценка выполнения контрольной работы по разделу

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях, в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья. ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наблюдение, мониторинг
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Практические задания на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Подготовка докладов, рефератов и проектов с использованием электронных источников
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Мониторинг роста правовой грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Деловые игры – моделирование правовых и профессиональных ситуаций; - Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающихся
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Открытые защиты творческих работ и проектных работ
ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Семинары, конкурсы, олимпиады

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Гостева Валентина Игоревна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**9**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников индустрии питания, мясоперерабатывающих производств, в программах по профессиональной подготовке рабочих: Повар, Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина, входящая в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

1. работать с лабораторным оборудованием;
2. определять основные группы микроорганизмов;
3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
4. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
5. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
6. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

1. основные понятия и термины микробиологии;
2. классификацию микроорганизмов;
3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
9. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
10. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
11. схему микробиологического контроля;
12. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
13. правила личной гигиены работников пищевых производств

Результатом освоения программы является освоение обучающимися **общих компетенций (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного

развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**64**
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	30
теоретические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	**2**	**3**	**4**	
Раздел 1.	**Теоретические основы микробиологии**	**42**		
Тема 1. 1. Основы микробиологии	**Содержание учебного материала**	8		
	1 Морфология и физиология микроорганизмов: бактерии, грибы, дрожжи, вирусы		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	2 Основные понятия и термины микробиологии		2	
	3 Классификацию микроорганизмов;		2	
	Лабораторные работы			
	1. Ознакомление с оборудованием и принадлежностями лаборатории.			
	2. Микроскоп, его устройство, правила работы с ним. Техника микроскопирования.			
	3. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов			
Тема 1.2. Мир микроорганизмов в природе	**Содержание учебного материала**	8		
	1 Микробиология воздуха		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	2 Микробиология воды		2	
	3 Микробиология почв		2	
	Лабораторные работы			
	1. Санитарная оценка почвы.			
	2. Анализ микрофлоры воды.			
	3. Анализ микрофлоры воздуха.			
	4. Санитарная оценка воды и воздуха помещений.			
	Практические занятия 1. Оформление таблицы «Основные токсико-инфекционные заражения продуктов питания, вызванные бактериями (бактерии, условия размножения, симптомы, несущие продукты, источники заражения, меры контроля)»			

Тема 1.3 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	**Содержание учебного материала**		8		
	1.	Разложение белков, липидов.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	2.	Разложение углеводов. Виды брожений.		2	
	Практические занятия 1. составить блок-схемму круговорота веществ и участие в нём микроорганизмов.				
Тема 1.4 Основы генетики.	**Содержание учебного материала**		8		
	1.	Понятие о наследственности.		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	2.	Формы изменчивости.		2	
Тема 1.5 Особенности микробиологическо го загрязнения	**Содержание учебного материала**		8		
	1.	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	2.	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;		2	
	3.	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;		2	
	Практические занятия				
	1. Составление таблицы «Основные источники заражения продуктов питания, вызванные бактериями (бактерии, условия размножения, несущие продукты, источники заражения, меры контроля)»				
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	- подготовка ответов на вопросы к практическим занятиям;				
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;				
Раздел 2.	**Теоретические основы санитарии и гигиены**		**20**		
Тема 2.1. Пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**		9		
	1	Понятие «инфекции», источники заражений продуктов, меры контроля		2	2 ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3,
	2	Возбудители пищевых токсикозов, токсикоинфекций			
	3	Кишечные инфекционные болезни человека		2	

	4	Зооантропонозы.			3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	5	Понятие «пищевого отравления»: классификация, источники, симптомы		2	
	6	Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация		2	
	Практические занятия				
	1. Оформление таблицы «Болезни, причиненные токсико-инфекционными заражениями (болезнь, симптомы, несущий организм, пути передачи болезни, предупреждение заболевания)».				
	2. Составление и оформление таблицы «Время порчи продуктов в зависимости от температуры»,				
	3. Подготовка и оформление Памятки «Дезинфицирующие средства: правильный выбор»				
Тема 2.2. Основы промышленной санитарии и гигиены.	**Содержание учебного материала**		9		
	1	Требования к размещению, водоснабжению и канализации		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.4, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5
	2	Требования к условиям работы в производственных помещениях		2	
	3	Требованию к устройству и содержанию помещений		2	
	4	Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре		2	
	5	Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов		2	
	6	Требования к обработке сырья и производству продукции		2	
	Практические занятия				
	1. Составление алгоритма санитарно-гигиенической проверки цехов в процессе групповой работы.				
	2. Разработка Памятки «Санитарные требования к личной гигиене работника».				
	3. Составление алгоритма санитарно-лабораторного контроля за качеством обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания в процессе групповой работы.				
	4. Составление планировки помещений предприятия общественного питания в соответствии с санитарными требованиями к устройству и содержанию помещений				
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	- подготовка отчетов по результатам лабораторных работ;				
	- подготовка ответов на вопросы к практическим занятиям;				
	- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы,				

	- ознакомление и изучение санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», составление опорного конспекта по данному документ			
	Дифференцированный зачёт	**2**		
Всего:		**64**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- микроскоп;
- термостат;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- мерный стакан;
- фарфоровые чашки;
- стерильные колбы;
- чашки Петри;
- предметные стекла;
- покровные стекла;
- спиртовки;
- бактериологические петли;
- препарировальные иглы;
- пипетки, пробирки, лупы;
- капельницы с водой;
- фильтрованная бумага;
- материалы и реактивы.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемые учебные издания:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования / Зинаида Петровна Матюхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования / Людмила Викторовна Мармузова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pitportal.ru/samples_docs/ - информационный портал Весь общепит России (вкладка «Для предприятия общепита – Санитария и гигиена») – доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения	
работать с лабораторным оборудованием	Экспертная оценка выполнения практических занятий,
определять основные группы микроорганизмов	Экспертная оценка выполнения практических занятий
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Экспертная оценка выполнения практических занятий
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	Экспертная оценка в процессе выполнения (защиты) лабораторных работ
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Экспертная оценка в процессе выполнения (защиты) лабораторных работ
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Экспертная оценка выполнения практических занятий, оценка выполнения самостоятельной работы
Знания	
основные понятия и термины микробиологии;	Оценка выполнения самостоятельной работы
классификацию микроорганизмов;	Экспертная оценка выполнения практических занятий
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Экспертная оценка в процессе выполнения (защиты) лабораторных работ
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Оценка выполнения самостоятельной работы
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Экспертная оценка выполнения практических занятий, оценка выполнения самостоятельной работы
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Экспертная оценка выполнения практических занятий
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Экспертная оценка выполнения практических занятий
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Экспертная оценка выполнения практических занятий, оценка выполнения самостоятельной работы
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	Экспертная оценка выполнения практических занятий
методы предотвращения порчи сырья и	Экспертная оценка выполнения практических

готовой продукции;	занятий
схему микробиологического контроля;	Оценка выполнения самостоятельной работы
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Экспертная оценка выполнения практических занятий
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Оценка выполнения самостоятельной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов. ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов. ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций
ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать	Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий, в рамках текущего контроля на практических занятиях в рамках зачетных мероприятий по дисциплине. Экспертная оценка в процессе защиты рефератов, презентаций

результаты выполнения работ исполнителями. ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, направленных на сформированность общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наблюдение, мониторинг
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мониторинг и рейтинг выполнения практических заданий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Практические задания на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготовка докладов, рефератов, творческих работ и проектов с использованием электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Мониторинг роста экономической грамотности обучающихся, владение профессиональным сленгом, наблюдение за коммуникацией обучающихся в группе
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Деловые игры – моделирование социальных и профессиональных ситуаций; - Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающихся
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Открытые защиты творческих работ и проектных работ
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Семинары, конкурсы, олимпиады

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «*ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»*

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 ПК 3.1 ПК 3.2	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и

	лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние	лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы	транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

	специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и	мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения	

	готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	160	120
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	108	108
производственная	216	216
Промежуточная аттестация		
Всего	**484**	**444**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ПК 3.1 ПК 3.2	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	**80**	60	**80**	80		-		
	Раздел 1. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**80**	60	**80**	80				
	Учебная практика	108	108					**108**	
	Производственная практика	216	216						**216**
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	**484**	**444**	**160**	**160**			**108**	**216**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	**Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия**
Раздел 1 Производственно-технологический контроль (80)	
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль (80)	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	**Содержание**
	1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли
Тема 1.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции	**Содержание**
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа
	3. Программа производственно-технологического контроля производства.
	4. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.

	5. Технологическая схема производства продукта.
	6. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.
	2. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа
	3. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.
	4. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.
Тема 1.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по производственно-технологическому контролю	**Содержание**
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.
	2. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.
Тема 1.4. Физико-химические методы исследования	**Содержание**
	1. Физико-химические методы исследования.
	2. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Определение физико-химических показателей качества
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	
Учебная практика раздела 1 **Виды работ** **1.** Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья **2.** Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов **3.** Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Тема 1.1. Контроль качества продукции	**Содержание**
	1. Контроль качества продукции
	2. Испытательные лаборатории для предприятий
	3. Правила отбора проб
	4. Методы контроля качества
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Правила отбора проб
	2. Методы контроля качества

Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Содержание**
	1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	2. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков
	3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Контроль качества основного сырья
	2. Контроль качества дополнительного сырья
	3. Контроль качества полуфабрикатов
	4. Оценка качества готовых изделий
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2	
Учебная практика раздела №2 **Виды работ** **1.** Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья **2.** Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов **3.** Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	
Производственная практика **Виды работ** **1.** Контроль соблюдения требований к сырью при производстве **2.** Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов **3.** Организация и осуществление технологического процесса **4.** Работа в производственно-технологической лаборатории	
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – зачет/экзамен	
Всего 484	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544947.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322547.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль: учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165817.

4. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378467.

5. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1406643.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Организация работы структурного подразделения».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета	планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или

	инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	рабочего времени, способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	84	60
Самостоятельная работа		
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация		
Всего	**156**	**132**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01 ПК 4.1 ПК 4.2	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков	**84**	60	**84**	84		-		
ПК 4.3	Учебная практика	**36**	36					**36**	
ПК 4.4 ПК 4.5	Производственная практика	**36**	36						**36**
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	**156**	**132**	**84**	**84**			**36**	**36**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	

МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения	
Тема 1.1. ***Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения***	**Содержание**
	1. Организация работы структурного подразделения.
	2. Планирование работы структурного подразделения.
	3. Управление коллективом
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Роль организаций в современном обществе
	2. Характеристики организаций
	3. Организация как социальная подсистема
Тема 1.2. Психология общения	**Содержание**
	1. Этика и эстетика
	2. Психология общения
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Типология организаций
	2. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов
	3. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта
	4. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта
	5. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений
	6. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Организационные изменения, перепроектирование организации
	7. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений
Тема 1.3. Анализ результатов деятельности структурного подразделения	**Содержание**
	1. Организация производственного и технологического процесса
	2. Организация и нормирование труда.
	3. Основные показатели деятельности предприятий
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений
	2. Расчет показателей использования основных средств
	3. Расчёт показателей использования оборотных средств
	4. Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу
	5. Расчет технически обоснованных норм
	6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда
	7. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда
	8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы
	9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости
	10. Расчет экономических показателей работы предприятия
	11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции
	12. Оформление табеля учета рабочего времени работников
Тема 1.4. Нормативно-	**Содержание**

правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	**1.** Правовые основы организации работы структурного подразделения
	2. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений
	3. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве
	4. Дисциплинарная и материальная ответственность работника
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Общие законы организации
	2. Законы и закономерности организации
	3. Принципы организации
	4. Связующие процессы в организации
	5. Принятие управленческих решений
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела	
Учебная практика раздела **Виды работ** **1.** Участие в планировании структурного подразделения **2.** Организация работы структурного подразделения **3.** Руководство работой структурного подразделения **4.** Анализ процесса и результатов работы подразделения **5.** Оценки экономической эффективности производственной деятельности	
Производственная практика **Виды работ** **1.** Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения **2.** Участие в руководстве работой структурного подразделения **3.** Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – зачет/экзамен	
Всего 156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542338

3. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: https://book.ru/book/949436 — Текст: электронный.

4. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544308

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126621

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ (12391 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Николаева Екатерина Александровна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**8**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**22**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Освоение профессии рабочих (12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы
ПК 1.2.	Производить убой птицы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	**Практический опыт:** - приемки всех видов птицы**;** - первичной переработки сельскохозяйственной птицы; -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы; - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции
Уметь	**Умения:** - вести процессы первичной переработки птицы; - определять упитанность, категории птицы; - вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам; - проводить процесс дефростации тушек птицы; - осуществлять процессы мойки тушек птицы; - выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов; - осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов; - осуществлять контроль качества полуфабрикатов; - осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.
Знать	**Знания:** - требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу; - ассортимент выпускаемой продукции; - санитарные требования при разделке; - правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования; - режимы и последовательность первичной переработки птицы; - органолептические требования к качеству полуфабрикатов; - режимы тепловой обработки; - температурные режимы холодильной обработки; - санитарные требования к упаковке;

	- виды тары для упаковки; - способы упаковки изделий из мяса птицы

1.1.4. Личностные результаты освоения образовательной программы

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы
ПК 1.2.	Производить убой птицы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 604 часа.
Из них на освоение МДК - 238 часов,
на практики:
учебную - 180 часов;
производственную – 180 часов.
Консультации – 6 часов
Промежуточной аттестации (экзамена) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Всего	В том числе					
				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	**МДК.04.01. Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)**	**238**	**226**	110	-	12		-	-
	Учебная практика	**180**						180	
	Производственная практика	**180**							180
	Промежуточной аттестации (экзамена)	**6**							
	Всего:	**604**	**226**	**110**	**-**	**12**		**180**	**180**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
МДК.04.01. Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)		**238**
Тема 1. Технологические процессы первичной переработки птицы	**Содержание**	70
	Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы	
	Приемка всех видов птицы	
	Проведение убоя птицы	
	Процессы первичной переработки птицы	
	Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.	
	Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы	
	Требования к сырью и к категориям тушек птицы.	
Тема 2. Технологические схемы выработки полуфабрикатов	**Содержание**	74
	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	
	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов	
	Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним	
	Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам	
	Охлаждение и замораживание мяса птицы	
	Процесс дефростации тушек птицы. Процессы мойки тушек птицы.	
Тема 3. Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы	**Содержание**	70
	Виды тары для упаковки и санитарные требования	
	Способы упаковки изделий из мяса птицы	
	Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК.04.01.		12

1. Составление кроссвордов по темам: - Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы; - Факторы, формирующее качество мяса птицы; - Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы; - Основные термины и понятия используемые при переработки мяса птицы. 2. Подготовка рефератов по темам: - Технология первичной переработки уток на мясоперерабатывающих предприятиях; - Анатомическое строение водоплавающей птицы. - Технология изготовления рубленных полуфабрикатов из мяса птицы; - Технология изготовления полуфабрикатов из мяса индеек 3. Подготовка докладов и презентаций по темам: - Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы: окорочка охлажденные. - Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы: крылышки замороженные; - Технология изготовления субпродуктов из мяса птицы; - Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы; - Технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.	
Экзамен	6
Учебная практика **Виды работ** 1. Изучение особенности строения тушки курицы 2. Изучение составных частей тушек птицы 3. Обвалка тушек птицы 4. Сортировка мяса птицы 5. Выделения филе от тушки птицы 6. Технология охлаждение и замораживание 7. Разделки тушек птицы на дисковых пилах 8. Отделение окорочков от тушки птицы 9. Разделка тушек птицы на ленточной пиле 10. Отделению крыльев по плечевому суставу (ручного отделения) 11. Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков) 12. Отделение грудки и выделение филе 13. Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе 14. Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы 15. Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы	**180**

16. Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом 17. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы	
Производственная практика **Виды работ** 1. Проводить приемку всех видов птицы 2. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицецеха 3. Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте 4. Проведение убоя птицы 5. Вести процесс первичной переработки птицы. Выполнение работ на технологическом оборудования птицецеха 6. Выполнение разделки тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов 7. Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров 8. Выделения филе, окорочков ручным способом 9. Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов 10. Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы 11. Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы	**180**
Всего	**604**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия: учебного кабинета технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».
- Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;
- Муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):
- «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

Оборудование учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Лабораторная посуда; химические реактивы;

Плакаты по разделам:

«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»;

Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец;

Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 275 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045.

Дополнительные источники:

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие /М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273.

2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037.

3. Грибанова И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие /И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610.

4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. А. А. Богачева; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 181 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.	Оперативно и грамотно проводить приемку всех видов птицы.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, -тестирование; -экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК1.2. Производить убой птицы.	Квалифицированно проводить и оценивать качество убоя птицы	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы	Грамотно осуществлять первичную переработку птицы	
	Обеспечивать работу технологического оборудования птицецеха по оглушению, убою и первичной переработки сельскохозяйственной птицы. Обосновать выбор оборудования по убою птицы. Соблюдать правило техники безопасности при эксплуатации оборудования и режущих инструментов.	
	Квалифицированно и грамотно изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы	
	Квалифицированно и грамотно выполнять охлаждение, замораживание и упаковывание готовой продукции	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Программа воспитания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:
Николаева Екатерина Александровна, методист ГБУ Калининградской ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ 4

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ 13

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 15

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

1.1. Цель и задачи программы воспитания обучающихся

Название	**Содержание**
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: − Конституция Российской Федерации; − Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; − Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); − распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; − Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья утвержденный Приказом Министерством просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343**;** − Профессиональный стандарт «Техник-Технолог» утвержден Приказом Министерством просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.
Сроки реализации программы	2022-2026 г.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-производственной и воспитательной работе, кураторы, преподаватели, заведующие отделениями, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Совета студентов, представители организаций – работодателей

Задачи программы воспитания

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в профессиональных образовательных организациях с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных **задач**:

- формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению путем формирования общих компетенций, гражданского и патриотического сознания;

- формирование, сплочение и развитие студенческого коллектива, в том числе посредством системной работы студенческого самоуправления и вовлечения студентов в разнообразные коммуникативные ситуации;

- формирование у обучающегося культуры здорового образа жизни отношения к сохранению собственного здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности, профилактика отклоняющегося поведения, правонарушений, наркомании;

- создание условий для самореализации и развития каждого студента, становления субъектной позиции с учетом индивидуально-психологических, возрастных особенностей и персональных образовательных запросов, условий для социально значимой деятельности студентов, направленных на получение их личностного и профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций;

- координация действий педагогов, семьи, других социальных институтов, влияющих на развитие и воспитание студентов;

- гуманизация и коррекция отношений между студентами и преподавателями (мастерами, сотрудниками) образовательной организации;

- защита прав и интересов студентов, обеспечение их безопасности, в том числе цифровой;

- создание условий для формирования правовой и финансовой грамотности;

- создание условий для формирования у студентов предпринимательских компетенций;

- организация системной работы по повышению дисциплины, ответственности и успеваемости студентов, формирование умения учиться самостоятельно;

- формирование цифровой грамотности;

- формирование профессиональной идентичности (принятие себя как носителя профессии, воспитание чувства принадлежности к профессиональному сообществу как к макрогруппе);

- формирование профессиональной ответственности (и перед обществом в целом и перед профессиональным сообществом) и умения самооценки результатов своей деятельности

- создание условий для неприятия идеологии экстремизма и терроризма, гармонизации межнациональных отношений, укоренённых в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации;

- развитие социальной активности и инициативы, обучающихся через формирование готовности к добровольчеству (волонтёрству), творческой активности личности обучающихся посредством вовлеченности в разнообразную культурно-творческую деятельность;

- воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

Планомерная реализация поставленных задач позволяет организовать интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогических работников, что является эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

1.2. Особенности воспитательного процесса

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

1.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
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 2**
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 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
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 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	**ЛР 11**
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	**ЛР 12**

их финансового содержания	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	**ЛР 14**
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 15**
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	**ЛР 16**
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	**ЛР 17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий ценностное отношение к сохранению, приумножению и трансляции культурных ценностей Калининградской области.	**ЛР 18**
Принимающий цели и задачи научно-технического, социально-экономического, информационного развития Калининградской области.	**ЛР 19**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий стремление к профессиональному развитию в регионе.	**ЛР 20**
Способный и готовый к непрерывному образованию, постоянному совершенствованию, переобучению и самообучению, профессиональной мобильности	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Способный к сохранению и приумножению традиций и престижа колледжа.	**ЛР 22**

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Русский язык	ЛР 1-ЛР 13
Литература	ЛР 1-ЛР 13
Иностранный язык	ЛР 1-ЛР 13
Информатика	ЛР 1-ЛР 13
Физика	ЛР 1-ЛР 13
Химия	ЛР 1-ЛР 13
Биология	ЛР 1-ЛР 13
История	ЛР 1-ЛР 13
Обществознание	ЛР 1-ЛР 13
География	ЛР 1-ЛР 13

Физическая культура	ЛР 1-ЛР 13
Основы безопасности и защиты Родины	ЛР 1-ЛР 13
Математика	ЛР 1-ЛР 13
Введение в специальность/Родной язык	ЛР 1 – ЛР 18
Основы проектной деятельности	ЛР 1 – ЛР 18
История России	ЛР 1 – ЛР 18
Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1 – ЛР 18
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 – ЛР 18
Физическая культура	ЛР 1 – ЛР 18
Основы финансовой грамотности	ЛР 1 – ЛР 18
Основы бережливого производства	ЛР 1 – ЛР 18
Основы мировых религиозных культур	ЛР 1 – ЛР 18
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 1 – ЛР 18
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 1 – ЛР 18
Процессы и аппараты пищевых производств	ЛР 1 – ЛР 18
Метрология и стандартизация	ЛР 1 – ЛР 18
Автоматтизация технологических процессов	ЛР 1 – ЛР 18
Охрана труда	ЛР 1 – ЛР 18
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ЛР 1 – ЛР 18
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ЛР 1 – ЛР 18
Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1 – ЛР 18
Техническая механика	ЛР 1 – ЛР 18
Инженерная графика	ЛР 1 – ЛР 18
Электротехника и электронная техника	ЛР 1 – ЛР 18
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ЛР 1 – ЛР 18
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ЛР 1 – ЛР 18
Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1 – ЛР 18
Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве	ЛР 1 – ЛР 18
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	ЛР 1 – ЛР 22
Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	ЛР 1 – ЛР 22
Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР 1 – ЛР 22
Учебная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Производственная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Обеспечкние безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ЛР 1 – ЛР 22
Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ЛР 1 – ЛР 22
Учебная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Производственная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР 1 – ЛР 22
Организация работы структурного подразделения	ЛР 1 – ЛР 22
Учебная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Производственная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель	ЛР 1 – ЛР 22

полуфабрикатов из мяса птицы)	
Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	ЛР 1 – ЛР 22
Учебная практика	ЛР 1 – ЛР 22
Производственная практика	ЛР 1 – ЛР 22

1.4. Результаты профессионального цикла

Компетентностный подход в воспитании акцентирует внимание на формировании у студентов компетенций, обеспечивающих им возможность успешной социализации, способствующих выполнению ими в будущем многообразных видов социально-профессиональной деятельности.

В результате образования у студента должна быть сформирована целостная

социально-профессиональная компетентность. Выпускник колледжа должен быть готовым к выполнению профессиональных функций, сформировать личностные и метапредметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС СОО

Выпускник колледжа должен обладать набором профессиональных и общих компетенций по ФГОС СПО

Общие компетенции – это совокупность социально-личностных качеств студента-выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определённом квалификационном уровне. Именно на развитие социально-личностных и индивидуальных компетенций студента направлены усилия воспитательной работы в колледже.

Код	**Наименование 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 финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональная компетенция – это познаваемая, поддающаяся оценке, совокупность взаимосвязанных знаний, умений и навыков, необходимых для удовлетворительного выполнения

стандартных требований и разрешений типовых проблемных ситуаций в указанной профессиональной области.

Вид деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции	ПК 1.1. Осуществлять сдачуприемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию
	ПК 3.6. Выполнять пуск и наладку средств роботизации

1.5. Виды, формы и содержание совместной деятельности педагогических работников, обучающихся и социальных партнеров организации

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума:

- **профессионально - личностное воспитание**, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ППССЗ, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;

- **гражданско-правовое и патриотическое воспитание**, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;

- **духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание**, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие

творческого потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

- **воспитание здорового образа жизни и экологической культуры**, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Программа воспитания состоит из модулей, которые направлены на решение базовых ценностей воспитания и социализации обучающихся.

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации;

б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;

в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Реализация осуществляется через:

- социальные проекты;
- открытые дискуссионные площадки;
- проводимые и организуемые спортивные состязания, праздники, фестивали, представления;
- участие в акциях разного уровня, посвященных значимым отечественным и международным событиям;
- разнообразные сборы - выездные события, включающие в себя комплекс коллективных творческих дел;
- церемонии награждения студентов и преподавателей за активное участие в жизни колледжа, защиту чести колледжа в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, значительный вклад в развитие колледжа;
- выбор и делегирование представителей учебных групп в Студенческий совет колледжа;
- индивидуальная помощь студенту (при необходимости) в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел;
- наблюдение за поведением студента в ситуациях подготовки, проведения и анализа ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, с преподавателями и другими членами образовательного пространства;
- при необходимости коррекция поведения студента через частные беседы с ним, через включение его в совместную работу с другими студентами, которые могли бы стать хорошим примером для него, через предложение взять в следующем ключевом деле на себя роль ответственного за тот или иной фрагмент общей работы;
- концертно-творческая деятельность студентов;
- студенческое самоуправление;
- участие в конкурсах, соревнованиях, конференциях, форумах;
- проведение мероприятий, праздников;
- пропаганда деятельности преподавателей и студентов в СМИ.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям, а с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

– демонстрация интереса к будущей профессии;
– оценка собственного продвижения, личностного развития;
– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
– участие в исследовательской и проектной работе;
– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
– добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Материально-техническая база для реализации воспитательной деятельности включает в себя: актовый зал, мастерские, тренажерный зал, спортивную площадку, современную компьютерную и звуковую аппаратуру для организации культурно-массовой и спортивной работы, музей истории колледжа, необходимое оборудование для занятий спортом. Наличие библиотеки, информационного центра дает возможность студентам обучаться самостоятельно и получать дополнительные знания и навыки. Фонд библиотеки укомплектован учебной, научно-популярной, справочной, отраслевой, художественной литературой для студентов; методической литературой для педагогических работников колледжа; периодическими изданиями с учетом современных задач учебно-воспитательного процесса.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025