МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:
Директор
ООО «Премиум»
_____ Т.В. Хотунцова
«19» 01 2023 года

УТВЕРЖДЕНО:
На заседании
Педагогического совета
Протокол № 3
от «19» 01 2023 года

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения:
на базе основного общего образования –
3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника –
Техник-технолог

Великий Новгород

2023 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов , утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852.

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**
1.1. Назначение примерной образовательной программы *4*
1.2. Нормативные документы. *4*
1.3. Перечень сокращений. *5*
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **5**
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: *5*
3.2. Профессиональные стандарты *5*
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы **7**
4.1. Общие компетенции *7*
4.2. Профессиональные компетенции ***Ошибка! Закладка не определена.***
Раздел 5. Примерная структура и содержание образовательной программы **28**
5.1. Примерный учебный план *28*
5.2. Примерный календарный учебный график *31*
5.3. Примерные рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *32*
5.4. Примерная рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы *32*
5.5. Практическая подготовка *32*
5.6. Государственная итоговая аттестация *33*
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы **33**
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *33*
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *33*
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *34*
6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *34*

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов .

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного и среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

− Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

− Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

− Приказ Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

− Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

(Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

− Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762

(Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)

− Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

− Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645,от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613,Приказов

Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519, от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732);

− Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);

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

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору): производство продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Получение образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник – технолог 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник – технолог 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 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
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе 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.	**Умения:** определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативноправовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

О К 06	Проявлять гражданско-	**Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения

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

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей
		профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	**Практический опыт:** Организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения: - Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией - Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде

		Знания: - Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	**Практический опыт:** Непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения: - Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - Производить приготовление продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов различного ассортимента - Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

		- Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		Знания: - Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции - Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	ПК 2.1. Проводить организационнотехнические мероприятия для обеспечения	**Практический опыт:** Выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления	лабораторного контроля качества и безопасности сырья,	**Умения:** - Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативнотехнической документации -Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

и специализированных пищевых продуктов	полуфабрикатов и готовой продукции	-Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания -Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания -Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований -Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора -Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования -Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования -Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований -Применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием - Проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов - Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов

		Знания: - Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания - Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания - Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации - Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами - Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов - Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов - Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований - Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

		- Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора - Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и	**Практический опыт:** Проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Умения**: -Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации -Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований -Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации -Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования -Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде

		Знания: - Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Организационнотехнологическое обеспечение производства	ПК 3.1. Организовывать производство продукции	**Практический опыт:** Организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Умения:** - Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
		- Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

		Знания: - Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;

		- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; - Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; - Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; - Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства	**Практический опыт:** Обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Умения:** - Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; - Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

		- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; - Использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии;

		Знания: - Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; - Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Обеспечение деятельности	ПК 4.1. Планировать основные показатели	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.

структурного подразделения	производственного процесса.	**Умения:** рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.

	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
		Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетноотчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени**.**

	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Практический опыт:** группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.

		Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания: способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 4.5. Вести учётноотчётную документацию.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения: правильно 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; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	**Иметь практический опыт:** Организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения: − Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции; − Принимать решения по процессам приготовления кулинарной продукции;

		− Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции; − Выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; − Выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции; − Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; − Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; − Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; − Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; − Оценивать качество готовых изделий.
		Знания:
		− Ассортимент кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; − Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции; − Технологию приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; − Варианты сервировки, оформления и способы подачи кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; − Температуру подачи кулинарной продукции; − Требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; − Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; − Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

		− Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
		− Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; − Правила проведения бракеража; − Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; − Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; − Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

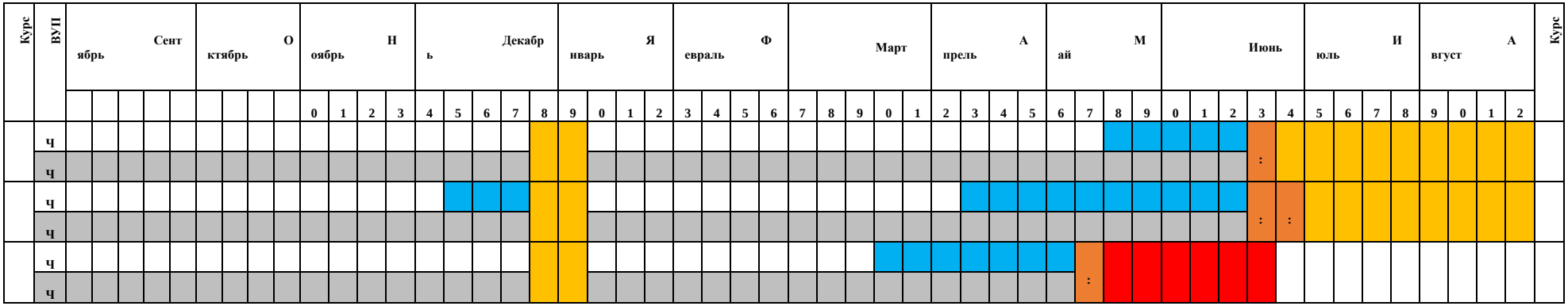
5.1. Примерный учебный план

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Рекомендуемый курс
				Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Обязательная часть образовательной программы		**2952**	**1922**	**1868**	**900**	**40**		**144**	
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**	**422**	**302**	**422**					
СГ.01	История России	34	0	34					1
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70	70	70					1
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	72	30	72					1
СГ.04	Физическая культура	178	166	178					1,2,3
СГ.05	Основы бережливого производства	34	20	34					1
СГ.06	Основы финансовой грамотности	34	16	34					1
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**444**	**178**	**444**					
ОП.01	Химия в пищевом производстве	140	52	140					1
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	72	26	72					1
ОП.03	Бизнес-планирование	80	30	80					2,3
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	82	34	82					1
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	70	36	70					1
П.00	**Профессиональный цикл**	**1942**	**1442**	**1002**	**900**	**40**			
ПМ.01	**Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**494**	**318**	**274**	**180**				1
МДК.01.01	Техническое обслуживание	140	56	140					1

	технологического оборудования производства продукции общественного питания								
МДК 01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	174	82	134		40			1
УП.01	**Учебная практика**	**36**	36		36				1
ПП.01	**Производственная практика**	**144**	144		144				1
ПМ.02	**Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**432**	**332**	**216**	**216**				2
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	108	52	108					2
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	108	64	108					2
УП.02	**Учебная практика**	**72**	**72**		**72**				2
ПП.02	**Производственная практика**	**144**	**144**		**144**				2
ПМ.03	**Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**	**386**	**232**	**242**	**144**				2
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	108	46	108					2
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	134	42	134					2
УП.03	**Учебная практика**	**36**	**36**		**3**				2

					6				
ПП.03	**Производственная практика**	**108**	**108**		**108**				2
ПМ.04	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**270**	**230**	**162**	**108**				3
МДК 04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	162	122	162					3
УП.04	**Учебная практика**	**36**	**36**		**36**				3
ПП.04	**Производственная практика**	**72**	**72**		**72**				3
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**216**	**186**	**108**	**108**				**2**
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления продукции общественного питания	108	78	108					2
УП.05	**Учебная практика**	**36**	**36**		**36**				2
ПП.05	**Производственная практика**	**72**	**72**		**72**				2
ПДП.00	**Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)**	**144**	**144**		**144**				3
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	144							1,2,3
Вариативная часть образовательной программы		**1296**	**1008**						
	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль	648							
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса	648							
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**	216						3
Итого:		**4464**	**3146**	**1868**	**900**			**144**	

5.2. Примерный календарный учебный график



Сокращения: ОЧ – обязательная часть образовательной программы; ВЧ – вариативная часть образовательной программы.

Обозначения:

- Модули и дисциплины (обязательная часть)
- Промежуточная аттестация
- Практики
- Каникулы
- Модули и дисциплины (вариативная часть)
- Государственная итоговая аттестация

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП.

5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

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

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

− может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- безопасности жизнедеятельности;
- общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Лаборатории:

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;

лабораторный химический анализ.

Мастерские/зоны по видам работ:

нет.

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Минимально необходимый для реализации ОП СПО примерный перечень материально-технического обеспечения и примерный перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Примерные расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» 2

«ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» 22

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» 40

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» 63

2023 г.

Приложение 1.1
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

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	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте – методы работы в профессиональной и смежных сферах – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	– определять задачи для поиска информации,	– номенклатура информационных	-

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	-

	– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности	-
ОК.05	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке – проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов – правила построения устных сообщений – особенности социального и культурного контекста	-
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

	– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК.09	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	– визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания	– основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,	организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; – применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией – применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического	контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	

	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов – документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде	пищевых продуктов – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 1.2	– подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими	– порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; – оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; – эксплуатировать оборудование для маркировки готовой	пищевых продуктов; – показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции; – методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности	

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;	при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

	– вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде		

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	274	98
Курсовая работа (проект)	40	40
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация		
Всего	**494**	**318**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. ОК 01-05, 07,09	Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания	**140**[1]	**56**	**140**	140	-	-		
ПК 1.2. ОК 01-05, 07,09	Раздел 2. Производство продукции общественного питания	**174**	**82**	**174**	134	40	-		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	**494**	**318**		**274**	**40**	**-**	**36**	**144**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Технологическое оборудование производства продукции общественного питания (140 ак.ч.)	
МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	
Тема 1.1. Технологическое оборудование пищевых производств	**Содержание**
	1. Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	2. Назначение, принципы действия и устройство оборудования.
	3. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования.
	4. Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования.
	5. Правила безопасности при эксплуатации производственного оборудования.
	6. Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке технологического оборудования.
	7. Порядок проведения работ по ремонту технологического оборудования.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Оценка исправности технологического оборудования «Фритюрница»
	2. Оценка исправности технологического оборудования
	3. Использование инструментов для санитарной обработки теплового оборудования
	4. Осуществление регулировки форм и размеров нарезки оборудования для резки овощей
	5. Установление причин неполадки работы механического оборудования
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы технологического оборудования пищевого производства	**Содержание**
	1. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	2. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации.
	3. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания.
	4. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания технологического оборудования.
	5. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания систем безопасности и сигнализации производства продукции общественного питания.
	6. Правила ведения технологической документации по процессу подготовки работы и обслуживания контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания.
	7. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования.
	8. Требования систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Документальное оформление результатов обслуживания

	технологического теплового оборудования
	2. Обработка данных специализированным программным обеспечением
	3. Обработка данных графика производства продукции
	4. Выявление участка(ов) производственной линии с дефектами продукции (сырья)
	5. Документальное оформление результатов обслуживания технологического холодильного оборудования
Раздел 2. Производство продукции общественного питания (174 ак.ч.)	
МДК 01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания	
Тема 2.1. Сырье в пищевом производстве	**Содержание**
	1. Порядок приемки, хранения сырья для производства пищевой продукции.
	2. Порядок подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов.
	3. Виды, особенности и порядок подготовки к использованию расходных материалов и упаковок.
	4. Показатели качества сырья и полуфабрикатов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	3. Показатели качества расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	4. Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.
	5. Нормативы расхода полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания.
	6. Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания.
	7. Основы технологии производства пищевой продукции массового производства.
	8. Основы производства специализированной пищевой продукции.
	9. Методы контроля качества готовой продукции.
	10. Причины брака готовой продукции из различного сырья.
	11. Меры предупреждения и устранения брака на пищевом производстве.
	12. Правила маркировки готовой продукции общественного питания.
	13. Правила производства различных видов специализированной пищевой продукции.
	14. Упаковка, маркировка и транспортировка пищевой продукции массового производства.
	15. Документооборот на разных этапах производства пищевой продукции.
	16. Система НАССР в пищевом производстве.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Подготовка сырья и материалов для производства мясного п/ф в натуральной оболочке
	2. Вакуумирование различных п/ф, в том числе высокой степени готовности из овощей и грибов. Маркировка. Хранение
	3. Вакуумирование различных п/ф готовности из мяса разной степени готовности для продукции массового производства. Маркировка. Хранение
	4. Вакуумирование различных п/ф из птицы разной степени готовности для продукции массового производства. Маркировка. Хранение
	5. Вакуумирование различных рубленых п/ф из мяса и птицы разной степени готовности для продукции массового производства
	6. Бракераж готовой кулинарной продукции.

	7. Оценка качества готовой мясной продукции из рубленой мясной массы «Хлеб мясной»
	8. Произведение расчета необходимого количества сырья для производства 80 кг «Сосиски молочные
Курсовой проект (работа)	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 7. Задание и поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 10.Настраивание программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	
Производственная практика **Виды работ:** Совершенствование навыков выполнения работ: 1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем. 2. Оценка качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям. 3. Расчет необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 4. Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. 5. Эксплуатация оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару. 6. Эксплуатация оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 7. Задание и поддерживание установленных технологией режимов работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 8. Установление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	

9. Установление и поддерживать установленных технологией нормативов выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 10.Настраивание программ технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 11. Пользование профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства
Всего (494 ак.ч.)

2.4. Курсовой работа (проект)

Выполнение курсового проекта (работы) по модулю является обязательным.

Примерная тематика курсовых проектов (работ):

1. Ассортимент, особенности и технология производства специализированной продукции для питания спортсменов.

2. Пищевая продукция диетического лечебного питания на предприятиях питания. Особенности, ассортимент, разработка блюд (изделий).

3. Пищевая продукция диетического лечебного питания для диабетиков. Особенности, технология производства, разработка фирменных блюд (изделий).

4. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из мяса.

5. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из птицы.

6. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из овощей и грибов.

7. Особенности разработки изделий (блюд) лечебного питания из круп и макаронных изделий.

8. Диетическое питания для людей, страдающих ожирением. Разработка изделий (блюд).

9. Производство хлебной продукции в лечебном питании. Разработка фирменных изделий.

10. Кондитерские изделия для питания спортсменов различных категорий. Разработка фирменных изделий.

11. Детское питание. Особенности разработки блюд и изделий. Разработка блюд (изделий) из овощей.

12. Массовое детское питание в школах. Актуальный ассортимент блюд и изделий.

13. Пищевая продукция для кормящих матерей и беременных. Разработка фирменных блюд и изделий.

14. Лечебное детское питания в лагерях и санаториях. Особенности разработки блюд и изделий.

15. Кондитерское производство массовой продукции. Особенности организация производства, разработки ассортимент. Разработка фирменных изделий.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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

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. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие для СПО / В. И. Мошков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7728-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/164963.

2. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148030.

3. Маюрникова Л. А. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351782.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029.

5. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45862-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288959.

6. Линич, Е. П. Функциональное питание / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-46006-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292997.

7. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для СПО / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147355.

8. Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки: учебное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5900-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146647.

9. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Выполняет все действия по организации подготовки оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – осуществляет оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления продукции); – обеспечивает рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – соблюдает методы подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - визуально оценивает исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - правильно использует инструменты для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки	Контрольные работы, тестирование, защита курсовых проектов (работ), экзамен. Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - корректно применяет методы, приемы и инструменты для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций - правильно применяет средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - использует профессиональный компьютер и специализированное программное обеспечение при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства - оформляет результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.	
ПК 1.2	Осуществляет подготовку, обработку сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; - производит оценку качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - производит расчеты необходимого объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - осуществляет оптимальную эксплуатацию оборудованию для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - корректно работает с оборудованием для упаковки готовой продукции общественного питания массового	

	изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; - корректно работает с оборудованием для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - соблюдает режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; -выявляет и устраняет причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования; - осуществляет контроль нормативов выхода и сортности продукции общественного питания; - осуществляет наладку программ технологического процесса производства продукции; - использует профессиональный компьютер и специализированные программы при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства.	
ОК 01	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов; разрабатывает детальный план действий; правильно оценивает риски на каждом шагу; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03	Определяет актуальность используемой нормативно-правовой документации; Демонстрирует точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование	

	профессиональной деятельность	
ОК 05	Демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; демонстрирует толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07	Соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Демонстрирует приемы обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение 1.2
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

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 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте – методы работы в профессиональной и смежных сферах – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК.02	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	-

	деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности	-
ОК.05	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке – проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов – правила построения устных сообщений – особенности социального и культурного контекста	-
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий	-

	знаний об изменении климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.1	– оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; – пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;	– требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного	выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	– готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; – отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; – рассчитывать	исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами; – способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований; – способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; – правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых	

	количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; – применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; – проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; – проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; – подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; – методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов	
ПК 2.2	– анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с	– нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями	проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	используемыми методами исследований; – пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; – пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; – вести и составлять	нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания	

	необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

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	216	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация		
Всего	**432**	**332**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ОК 01-05, 07,09	Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	**108**[2]	**52**	**108**	108	-	-		
ПК 2.2. ОК 01-05, 07,09	Раздел 2. Анализ качества кулинарной продукции	**108**	**64**	**108**	108	-	-		
	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
	Производственная практика	**144**	**144**						**144**
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	**432**	**332**		**274**	-	-	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции (108 ак.ч.)	
МДК 02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	**Содержание**
	1. Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.
	2. Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.
	3. Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.
	4. Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами.
	5. Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
	6. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.

	7. Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Оценка состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации
	2. Отбор средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований
	3. Проверка срока годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов
	4. Оформление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований
	5. Настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
Тема 1.2. Программное и функциональное обеспечение работы лабораторного анализа	**Содержание**
	1. Электронно-вычислительные машины и вычислительные системы, применяемые в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукт.
	2. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации о лабораторном анализе.
	3. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием прикладных программ в процессе проведения лабораторных исследований.
	4. Правила ведения технологической документации в процессе ведение лабораторных работ.
	5. Требования охраны труда при работе в химической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
	6. Требования охраны труда при работе в микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
	7. Требования к санитарной безопасности при ведении лабораторных работ.
	8. Требования к пожарной безопасности при организации и ведении лабораторных работ.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	1. Документальное оформление результатов лабораторного исследования
	2. Обработка данных лабораторных работ специализированным программным обеспечением
	3. Обработка данных результатов лабораторных исследований
	4. Сравнение результатов проведенных исследований
	5. Составление последовательности этапов проведения лабораторного исследования
Раздел 2. Анализ качества кулинарной продукции (108 ак.ч.)	
МДК 02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Тема 2.1. Правила и методы проведения лабораторных исследований	**Содержание**
	1. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
	2. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава полуфабрикатов по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами

	пробоотбора.
	3. Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.
	4. Методы проведения испытаний образцов сырья этапах производства пищевых продуктов.
	3. Методы проведения испытаний образцов полуфабрикатов, вспомогательных материалов на разных этапах производства пищевых продуктов.
	4. Методы проведения испытаний образцов готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
	5. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья.
	6. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа полуфабрикатов.
	7. Документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.
	8. Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.
	9. Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.
	10. Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления.
	11. Качественные характеристики сырья в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства специализированных пищевых продуктов.
	12. Качественные характеристики полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства специализированных пищевых продуктов.
	13. Качественные характеристики готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства специализированных пищевых продуктов.
	14. Лабораторные исследования продуктов детского питания
	15. Лабораторные исследования биологически активных добавок
	16. Бракераж. Органолептические методы исследования пищевой продукции.
	17.Физико-химические исследования качества кулинарной продукции.
	18. СаНПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
	19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.11 г.
	20.Санэпидемстанция. Процедура работ по оценке качества кулинарной продукции.
	21. Лабораторные исследования пищевой ценности продуктов питания.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Проверка состояния лабораторного оборудования для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования
	2. Подготовка проб и материалов для проведения лабораторного исследования состава сырья
	3. Подготовка испытательного оборудования для проведения лабораторного

	исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	4. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава мясных полуфабрикатов, проведение работ
	5. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава рыбных полуфабрикатов, проведение работ
	6. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава консервов, проведение работ
	7. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава хлебобулочных изделий, проведение работ
	8. Подготовка проб для проведения лабораторного исследования состава кондитерских изделий, проведение работ
	9. Подготовка проб и проведение анализа детского питания
	10. Подготовка проб и проведение исследований напитков
	11. Проведение лабораторного анализа на пищевую ценность пищевой продукции
	12. Лабораторный анализ готовой холодной кулинарной продукции
	13. Лабораторный анализ готовой горячей кулинарной продукции

Учебная практика
Виды работ:

1. Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;
2. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
3. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
4. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
5. Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;
6. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;
7. Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
8. Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
9. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;
10. Применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;
11. Проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;
12. Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;
13. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
14. Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
15. Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований;
16. Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;
17. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного

оборудования; 18. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 19. Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты; 20. Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде.
Производственная практика **Виды работ:** Совершенствование навыков выполнения работ: 1. Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; 2. Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 3. Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 4. Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 5. Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; 6. Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; 7. Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; 8. Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; 9. Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; 10.Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; 11.Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации; 12.Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования; 13.Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
Всего (432 ак.ч.)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», «Лабораторный химический анализ», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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

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. Госманов, Р. Г. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие для СПО / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-8438-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176696.

2. Романов, А. С. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161637.

3. Рудаков О. Б. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.]; под редакцией О. Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378470.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Производит оценку состояния рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации; осуществляет подбор лабораторного оборудование, химической посудой для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;	Контрольные работы, тестирование, экзамен. Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом

	осуществляет подготовку реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; производит отбор средств измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований; соблюдает требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием; осуществляет проверку сроков годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов; осуществляет проверку срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов; правильно применяет средства индивидуальной защиты в процессе проведения лабораторных работ; использует профессиональный компьютер и специализированное программное обеспечение при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства; осуществляет документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства.	выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2	Производит отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора; осуществляет настройку лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; поддерживает в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; производит расчет количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований; осуществляет подготовку, обработку сырья и расходных материалов к процессу в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем; производит оценку качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; производит расчеты необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения	

	лабораторного анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; обеспечивает оптимальную эксплуатацию лабораторного оборудования для исследования продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; корректно выполняет работу с оборудованием для лабораторного анализа готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару; соблюдает режимы работы лабораторного оборудования для анализа продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов осуществляет контроль нормативов лабораторного исследования; использует профессиональный компьютер и специализированные программы обработке данных контрольно-измерительных приборов производства	
ОК 01	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов; разрабатывает детальный план действий; правильно оценивает риски на каждом шагу; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03	Определяет актуальность используемой нормативно-правовой документации; Демонстрирует точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	
ОК 05	Демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; демонстрирует толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07	Соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Демонстрирует приемы обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение 1.3
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

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 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте – методы работы в профессиональной и смежных сферах – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	– определять задачи для	– номенклатура	-

	поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	-

	финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности	-
ОК.05	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке – проявлять толерантность в рабочем коллективе	– правила оформления документов – правила построения устных сообщений – особенности социального и культурного контекста	-
ОК.07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в	-

	региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1	– анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт	– технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения	организации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – использовать	новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления	

	информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; – правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; – виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления	

		и специализированных пищевых продуктов; – основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; – причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 3.2	−вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на	– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции	обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	всех этапах производства; −проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; −определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; – принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; – основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – методики расчета и подбора	

	реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе	технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; −оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; −использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии		

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	242	88
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация		
Всего	**386**	**232**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. ОК 01-05, 07,09	Раздел 1. Организация производства пищевой продукции	**108**[3]	**46**	**108**	108	-	-		
ПК 3.2. ОК 01-05, 07,09	Раздел 2. Технология продукции производства пищевой продукции	**134**	**42**	**134**	134	-	-		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	**386**	**232**		**242**	-	-	**36**	**108**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
Раздел 1. Организация производства пищевой продукции (108 ак.ч.)	
МДК 03. 01 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Тема 1.1. Подготовка к проведению лабораторных исследований пищевой продукции	**Содержание**
	1. Технологии менеджмента исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
	2. Технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	3. Бизнес-планирование в общественном питании
	4. Производственная программа предприятий общественного питания массового производства
	5. Технологии производственной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	6. Технологии финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	7. Методы расчета экономической эффективности разработки новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	8. Этапы внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	9. Технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (вид(ы) продукции выбирает сама ОО в зависимости от региональных особенностей: мясное, хлебное производство; детское питание, спортивное питание, лечебно-профилактическое питание и тд)
	10. Технологии организации производственных процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	11. Технологии технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	12. Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления
	13. Сменные показатели производства продукции общественного питания специализированных пищевых продуктов
	14. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	15. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	16. Методы лабораторного контроля качества полуфабрикатов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	17. Методы контроля качества готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	18. Методы планирования выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	19. Контроль технологических операций производства продукции общественного питания
	20. Оценка качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания
	21. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания
	22. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания
	23. Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование
	24. Документационное обеспечение технологического процесса производства продукции общественного питания
	25. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания
	26. Технология разработки технологической документации на кулинарную продукцию и полуфабрикаты.
	27. Показатели эффективности работы предприятий общественного питания
	28. Государственное регулирование сертификации продукции общественного питания
	В том числе практических занятий и лабораторных работ

	1. Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	2. Расчет плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	3. Определение потребностей в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	4. Расчет экологического риска и оценка ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	5. Организация контрольных мероприятий выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	6. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продукции общественного питания
	7. Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания
	8. Применение информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	9. Применение методов контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	10. Проведение мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Раздел 2. Технология продукции производства пищевой продукции (134 ак.ч.)	
МДК 03. 02 Обеспечение технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Тема 2.1. Технология процессов производства продукции общественного питания. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции.	**Содержание**
	1. Классификация мясного сырья. Признаки свежести. Клеймение. Основные характеристики и пищевая ценность говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Классификация субпродуктов.
	2. Требования к качеству говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к безопасности хранения говядины, свинины, телятины, баранины, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде.
	3. Микрофлора мяса и мясных продуктов. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Возбудители и виды порчи охлажденного мяса, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов мясных продуктов (колбас, полуфабрикатов др.). Микрофлора мяса птицы.
	4. Классификация сырья мяса птицы и дичи. Основные характеристики и

	пищевая ценность. Классификация субпродуктов.
	5.Требования к качеству с/х птицы и пернатой дичи. Требования к безопасности хранения.
	6. Микрофлора с/х птицы и п/ф из нее. Источники инфицирования микроорганизмами. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Возбудители и виды порчи охлажденной птицы, меры предупреждения и профилактики. Особенности микрофлоры разных видов продуктов из птицы (колбас, полуфабрикатов др.). Микрофлора мяса птицы.
	7. Классификация рыбного и нерыбного водного сырья. Признаки свежести. Основные характеристики и пищевая ценность речной и океанической рыбы. Классификация субпродуктов.
	8. Требования к качеству живой, охлажденной, замороженной рыбы и консервированной рыбы.
	9. Микрофлора рыбы и нерыбных продуктов моря.
	10. Классификация и особенности использования пищевых добавок в процессе производства кулинарной продукции массового производства и специализированных пищевых продуктов
	11. Технологический цикл производства продукции общественного питания: определение, сущность. Характеристика основных этапов технологического цикла.
	12. Технологические принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсо- и энергосберегающие технологии)
	13. Механическая обработка мяса. Разделка туш баранины, телятины, козлятины, свинины. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.
	14. Механическая обработка птицы. Технологическое использование полуфабрикатов в производстве кулинарной продукции.
	15. Механическая обработка рыбы и нерыбного сырья.
	16. Классификация полуфабрикатов. Общие приёмы их приготовления. Ассортимент.
	17. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом. Классификация, ассортимент.
	18. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Обработка и использование мяса поросят, тушек ягнят и диких животных.
	19. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из мяса.
	20. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из рыбы.
	21. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из птицы.
	22. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции из овощей.
	23. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции, специализирующихся на производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	24. Организация работы цехов по приготовлению продукции массового производства и специализированной пищевой продукции (кондитерские и сахаристые изделия).
	25. Производство специализированной молочной продукции.
	26. Производство продукции массового производства и специализированных пищевых продуктов с заменителями мяса, молоко и др

	продуктов
	27. Производство кулинарной продукции диабетического и других лечебных направлений.
	28. Экологическая продукция и особенности ее использования в пищевой промышленности.
	29. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: классификация, характеристика, влияние на качество готовой продукции. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Химические и биохимические способы обработки.
	30. Термические способы обработки. Сущность, назначение, характеристика. Тепловая обработка. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, сущность, влияние на качество готовой продукции.
	31. Классификация кулинарной продукции по разным признакам: по виду используемого сырья; по способу кулинарной обработки; характеру потребления; назначению; термическому состоянию; консистенции; по степени готовности.
	32. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Влияние технологических процессов па структуру и физико-химические свойства продукта. Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос), их сущность.
	33. Изменения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов. Понятие о деструкции белков.
	34. Изменения углеводов. Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Изменения крахмала (клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала).
	35. Изменения жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира (фритюре), факторы, влияющие на скорость изменений фритюрного жира.
	36. Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты
	37. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	38. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	39. Порядок расчета рецептур производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	40. Формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	41. Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	42. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и

	продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.
	43. Санитарная оценка и порядок проверки качества принимаемых продуктов.
	44. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Значение строгого соблюдения санитарных правил и технологии при кулинарной обработке продуктов для сохранения качества выпускаемых изделий, предупреждения пищевых отравлений.
	45. Гигиенические требования к технологическому процессу производства на предприятиях общественного питания.
	46. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	1. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания
	2. Составление технологической документации на новую кулинарную продукцию
	3. Оформление технико-технологических карт с указанием показателей безопасности на новую кулинарную продукцию
	4. Расчет количества сырья и п/ф для приготовления кулинарной продукции с учетом сезона, взаимозаменяемости продуктов
	5. Разработка производственной программы. Составление плана-меню
	6. Определение показателей эффективности работы пищевого производства
	7. Оценка качества готовой кулинарной продукции из рубленых масс
	8. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из мяса
	9. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из рыбы
	10. Определение последовательности приготовления кулинарной продукции из птицы

Учебная практика
Виды работ:
1. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
2. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
3. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;
4. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
5. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
6. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
7. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
8. Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов; 9. Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 10. Использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 11. Оформление документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; 12. Использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
Производственная практика **Виды работ:** Совершенствование навыков выполнения работ: 1. Ведение основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 2. Расчет производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 3. Контроль качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; 4. Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности 5. Определение технологической и экономической эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 6. Осуществление технологического регулирования оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 7. Использование средств механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 8. Проектировка, подбор, настройка и сборка оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 9. Использование технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 10.Использование различных видов программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; 11.Оформление документов, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; 12.Использование в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии
Всего (386 ак.ч.)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», «Лабораторный химический анализ», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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

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. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / М. А. Мартин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47515-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385076.

2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351797.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	Демонстрирует способность точного анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует способность точного расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует способность определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения	Контрольные работы, тестирование, экзамен. Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения

	общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует точность расчетов экологического риска и оценки ущерба, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует корректность инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует своевременность контроля выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует способность организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использует соответствующие методы контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует способность осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.2	Демонстрирует способность корректного ведения основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; производит расчеты производственных рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	

	продуктов; демонстрирует умение контролировать качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; демонстрирует способность проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; демонстрирует способность определять технологическую и экономическую эффективности работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует способность осуществлять технологическое регулирование оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; корректно использует средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует способность грамотно проектировать, подбирать, настраивать и проводить сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; корректно использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использует различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания	

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; демонстрирует умение оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; корректно использует в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии	
ОК 01	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов; разрабатывает детальный план действий; правильно оценивает риски на каждом шагу; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02	Осуществляет оптимальное планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; демонстрирует адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; демонстрирует точность при структурировании отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03	Определяет актуальность используемой нормативно-правовой документации; Демонстрирует точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	
ОК 05	Демонстрирует грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; демонстрирует толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 07	Соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Демонстрирует приемы обеспечения ресурсосбережения	

	на рабочем месте	
ОК 09	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение 1.4
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Примерная рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2023 г.

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.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте – методы работы в профессиональной и смежных сферах – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.04	– организовывать работу коллектива и	– психологические основы деятельности	-

	команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	коллектива – психологические особенности личности	
ОК.09	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	– рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	– принципы и формы организации производственного процесса; – методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей – принципы и формы организации производственного процесса;	– планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса
ПК 4.2	– планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными	– принципы планирования работ исполнителям; – основные приемы	– планирования работ структурного подразделения; – оценки эффективности

	инструкциями; – оформлять и проверять планы работ по установленной форме	организации работ исполнителей; – способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 4.3	– применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; – обеспечивать безопасные условия труда на производстве	– принципы планирования работы трудового коллектива; – основные приемы организации работы трудового коллектива; – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	– контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; – обеспечения безопасных условий труда на производстве; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – участие в планировании основных показателей производства
ПК 4.4	– 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	– способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	– группировки и анализа информации; – расчета показателей производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – расчета показателей использования производственных

	результативности работы трудового коллектива		мощностей, основных и оборотных средств
ПК 4.5	– оформлять учетно-отчетную документацию; – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; – определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени	– учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – основы производственного учета; – материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – нормы времени и выработки по технологическим операциям	– ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – оформления документов на отпущенную продукцию; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	162	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация		
Всего	**270**	**230**

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, ОК 09, ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	**162**[4]	**122**	**162**	162	-	-		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	**270**	**230**		**162**	**-**	**-**	**36**	**72**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения (162 ак.ч.)	
МДК. 04.01 Обеспечение деятельности 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-правовое регулирование в области руководства структурным подразделением	**Содержание**
	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
Учебная практика **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	
Всего (162 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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

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. 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.

2. 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.

3. 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.

4. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/431088.

5. Воронина, М. С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО / М. С. Воронина. — Саратов: Профобразование, 2022. — 514 с. — ISBN 978-5-4488-1424-2. — Текст: электронный // ЭБС PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116306.

6. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451056.

7. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542560.

8. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198.

9. 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.

10. Чиликина, И. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/85992.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

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	Демонстрирует способность планировать основные показатели производственного процесса; демонстрирует способность проведения оценки эффективности производственного процесса; демонстрирует способность принятия управленческих решений по организации производственного процесса; демонстрирует умение рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; демонстрирует умение рассчитывать экономические показатели структурного подразделения; демонстрирует знание принципов и форм организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципов и форм организации производственного процесса;	Контрольные работы, тестирование, экзамен. Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2	Демонстрирует способность планировать работу структурного подразделения; демонстрирует способность проведения оценки эффективности деятельности структурного подразделения; демонстрирует способность принятия управленческих	

	решений по организации выполнения работ исполнителями; демонстрирует умение планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; демонстрирует умение оформлять и проверять планы работ по установленной форме; демонстрирует знание принципов планирования работ исполнителями, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	
ОК 01	Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимально определяет этапы решения задачи; адекватно определяет потребность в информации; адекватно определяет источники нужных ресурсов; разрабатывает детальный план действий; правильно оценивает риски на каждом шагу; точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 04	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельность	
ОК 09	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ» **2**

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» **16**

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» **26**

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» **37**

«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» **46**

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» **54**

«ОП.01 ХИМИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» **69**

«ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ» **79**

«ОП.03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ» **89**

«ОП.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» **98**

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» **106**

2023 г.

Приложение 2.1
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.01 История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «СГ.01 История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	- отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); - анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;	- основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; - имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; - ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и важнейших исторических событий в истории Российского государства; укреплении национальных и государственных традиций; - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; - Февральская революция 1917 года.

	- защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - характеризовать места, участников, результаты - соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультукном, полиэтническом и многоконфессиональном обществе; - демонстрировать патриотизм,	Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; - Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; - Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; - СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; Социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.

	гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**34**	-

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
1	2
Тема 1. Россия - великая наша держава	**Содержание учебного материала**
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	**Содержание учебного материала**
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1 -2 народного ополчений.
Тема 4. Волим под царя восточного, православного	**Содержание учебного материала**
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Россия - империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.
Тема 6. Отторженная возвратих	**Содержание учебного материала**
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.
Тема 7. Крымская война - «Пиррова победа Европы»	**Содержание учебного материала**
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.
Тема 8. Гибель империи	**Содержание учебного материала**
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных

	действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	**Содержание учебного материала**
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.
Тема 10. Вставай, страна огромная	**Содержание учебного материала**
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики - процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики - цена реформ. Безработица и криминализация общества.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**
	Ливонская война - истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев

	пушечный двор, тульские оружейники. Значение военнопромышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны - всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.
Тема 16. Россия в деле	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практические занятия Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений - дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.
Всего (34 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17067-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532334.

3. Чураков, Д. О. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537298.

4. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века): учебник для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 261 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-15461-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519984.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова. - 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 242 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-05792-8. - Текст: непосредственный.

2. История России. XX - начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. - 7-е изд., испр. и доп. - Москва: Юрайт, 2020. - 328 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09384. - Текст: непосредственный.

3. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102693-9. - Текст: непосредственный.

4. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 255 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09549-4. - Текст: непосредственный.

5. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 565 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-08560-0. - Текст: непосредственный.

6. Князев, Е.А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. - Москва: Юрайт, 2021. - 234 с. - (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3. - Текст: непосредственный.

7. Крамаренко, Р.А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.А. Крамаренко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09199-1. - Текст: непосредственный.

8. Мокроусова, Л.Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 128 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-08376-7. - Текст: непосредственный.

9. Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Б. Некрасова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юрайт, 2020. - 363 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-05027-1. - Текст: непосредственный.

10. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 198 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-05440-8. - Текст: непосредственный.

11. Санин, Г.А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г.А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. - 80 с. - ISBN 978-5- 09-034351-0. - Текст: непосредственный.

12. Степанова, Л.Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего

профессионального образования / Л.Г. Степанова. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 231 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10705-0. - Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; - имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; - ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и важнейших исторических событий в истории Российского государства; укреплении национальных и государственных традиций; - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; - Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые	Демонстрация знания об основных тенденциях экономического, политического и культурного развития России. Демонстрация знания об основных источниках информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте. Демонстрирование знания о приемах структурирования информации. Демонстрация знания о формате оформления результатов поиска информации. Демонстрирование знания о возможных траекториях личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация знания о психологии коллектива психологии личности. Сформированность знаний о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Демонстрация знания о сущности гражданско-патриотической позиции. Демонстрация знания об общечеловеческих ценностях. Демонстрация знания о содержании и назначении важнейших правовых и законодательных актов государственного значения. Сформированность знаний о перспективных направлениях и основных проблемах развития РФ на современном этапе. Демонстрация умения	Экспертное наблюдение и Оценивание знаний на Теоретических занятиях. Оценивание выполнения Индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; - Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; - Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; - СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; - Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности.	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте. Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части. Демонстрация умения оценивать результат и последствия исторических событий. XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать Сформированность умений определять задачи поиска исторической информации. Демонстрация умения определять необходимые источники информации. Демонстрация умения структурировать получаемую информацию. Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации. Демонстрация умения оценивать практическую значимость результатов поиска и умения оформлять результаты поиска. Сформированность умения выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация умения организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности. Демонстрация умения излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения осознавать личную	

Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире. Умеет: - отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); - анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории	ответственность за судьбу России. Демонстрация умения проявлять социальную активность и гражданскую зрелость. Демонстрирование умения применять средства информационных технологий для решения поставленных задач. Сформированность умения анализировать правовые и законодательные акты регионального значения.	

России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; - соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; - демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в		

соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.		

Приложение 2.2
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: подготовка к эффективному разрешению профессиональных задач, требующих навыков ведения устной и письменной коммуникации на иностранном языке.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09	– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; – применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; – понимать общий смысл четко – произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	– лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); – общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); – правила чтения текстов профессиональной направленности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; – формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	70
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**70**	**70**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности (38 ак.ч.)	
Тема 1.1. **Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи**	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту
Тема 1.2. **Роль образования в современном мире**	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»
Тема 1.3. **Значение иностранного языка в освоении профессии**	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»
Тема № 1.4. **Основы делового общения**	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на

	закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов
	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир (6 ак.ч.)	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»
Раздел 3. Профессиональное содержание (26 ак.ч.)	
Тема № 3.1. Чертежи и техническая документация	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 24. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы
	Практическое занятие № 25. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»
Тема № 3.2. Инструменты, оборудование и	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий

станки	Практическое занятие № 26. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие 27. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования для работы»
Тема 3.3. Техника безопасности и охрана труда	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 28. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 29. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы
	Практическое занятие № 30. Работа с документацией по технике безопасности (чтение, перевод, ответы на вопросы)
	Практическое занятие № 31. Дискуссия по требованиям техники безопасности.
Тема 3.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 32. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов
	Практическое занятие № 33. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»
	Практическое занятие № 34. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»
Тема 3.5. Саморазвитие в профессии	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 35. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии
Всего (70 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7. — URL: https://book.ru/book/951955.

2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: https://book.ru/book/952748 — Текст: электронный.

3. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533005.

3. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2104118.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); - общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и	–Владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; –владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); –демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); –демонстрирует знания правил чтения текстов	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

сложных предложений на профессиональные темы; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии Умеет: – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; – применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	профессиональной направленности; –демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; –демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; –демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии –демонстрирует умение строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; –демонстрирует умение взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; –демонстрирует умение применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; –понимает общий смысл четко –произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; –понимает тексты на базовые профессиональные темы; –демонстрирует умение составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; –общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; –демонстрирует умение переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); – совершенствует устную и	

	письменную речь, пополняет словарный запас	

Приложение 2.3
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»: обеспечение соответствующих современным требованиям знаний об общих закономерностях возникновения и развития опасностей, чрезвычайных ситуаций, в первую очередь техногенного характера, их свойствах, влиянии на жизнь и здоровье человека, а также формирование необходимых в будущей профессиональной деятельности умений и навыков по их предотвращению и ликвидации последствий, защите людей и окружающей среды.

Дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.07	– пользоваться первичными средствами пожаротушения; – применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; – обеспечивать устойчивость объектов экономики; – прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; – применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	– основы пожаробезопасности и электробезопасности; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.07	– определять виды Вооруженных Сил, рода войск; – ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; – владеть общей физической и строевой подготовкой; – пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к	– основы военной службы и обороны государства; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – организацию и порядок призыва граждан

	военной службе; – демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.07	– оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; – осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; – определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; – составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	– общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; – классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; – основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	72	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**72**	**30**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях (24 ак.ч.)	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	**Содержание учебного материала**
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	**Содержание учебного материала**
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения.
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (48 ак.ч.)	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан
	2. Организация обороны Российской Федерации
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской	**Содержание учебного материала**
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил

Федерации	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации
	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур

	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания
Всего (72 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова, С. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511659.

2. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: https://book.ru/book/951082 — Текст: электронный.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769.

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

5. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531090.

6. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336.

7. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 12.03.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки	– умеет определять угрозу пожарной безопасности; – демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; – демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований	Письменный и устный опрос. Тестирование. Экспертное наблюдение за ходом выполнения и оценка результатов выполнения практической работы

последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны	нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; – дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; – формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	
для юношей: – основы военной службы и обороны государства; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	– владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; – ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; – демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
для девушек: – общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; – классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; – основы здорового образа жизни	– демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; – классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; – демонстрирует знание основ здорового образа жизни	

Умеет: – пользоваться первичными средствами пожаротушения; – применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; – обеспечивать устойчивость объектов экономики; – прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; – применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	– демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; – формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; – демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны	
для юношей: – определять виды Вооруженных Сил, рода войск; – ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; – владеть общей физической и строевой подготовкой; – демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	– определяет виды вооруженных сил, рода войск; – ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; – демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	
для девушек: – оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; – осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; – определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; – составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня,	– демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; – владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; – определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние;	

графиком питания	– составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	

Приложение 2.4
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.04 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, приобретение опыта использования средств и методов физической культуры и спорта, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни и физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.04 ОК.08	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности; – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	178	166
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**178**	**166**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ (4 ак.ч.)	
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры
	В том числе практических занятий
Раздел 2. Легкая атлетика (26 ак.ч.)	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость
Раздел 3. Волейбол (28 ак.ч.)	
Тема 3.1. Стойки игрока и	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий

перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча
Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам
Раздел 4. Баскетбол (36 ак.ч.)	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам
Тема 4.6.	**Содержание учебного материала**

Практика судейства в баскетболе	**В том числе практических занятий**
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу
	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»
Раздел 5. Гимнастика (22 ак.ч.)	
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика (44 ак.ч.)	
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 32. Отработка подач
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»

Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону
	Практическое занятие №е 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) (18 ак.ч.)	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП
	В том числе практических занятий
	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп
Всего (178 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс (спортивный зал), оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: https://book.ru/book/949923 — Текст: электронный.

2. Собянин, Ф. И. Физическая культура: учебник / Ф. И. Собянин. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. — 215 с. — ISBN 978-5-222-35159-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318725.

3. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511813.

4. Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545162.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143.

2. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475602.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; - правила и способы планирования системы	– понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – ведёт здоровый образ жизни; – понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; – проводит индивидуальные занятия физическими	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов

индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности Умеет: – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; –выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	упражнениями различной направленности; – использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; – выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	

Приложение 2.5
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.05 Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства»: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.04 ОК 07	– осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; – картировать поток создания ценностей; – выявлять и устранять потери в процессах; – применять ключевые инструменты анализа и решения проблем; – организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; – применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/ предприятия	– историю, принципы и философию бережливого производства; – основы картирования потока создания ценностей; – методы анализа и решения проблем; – инструменты бережливого производства; – технологии внедрения улучшений; – технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; – систему подачи предложений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**34**	**20**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация (12 ак.ч.)	
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	**Содержание учебного материала**
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП). Принципы и концепция системы БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1.1. «ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»
Тема 1.2 Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	**Содержание учебного материала**
	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения карирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании.
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1.2. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта. Картирование потока создания ценностей по проекту в соответствии с профилем (направленностью) профессиональной деятельности в соответствии с предложенным алгоритмом.
Тема 1.3 Методы решения проблем	**Содержание учебного материала**
	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: – фиксация проблемы; – детализация проблемы; – определение отклонения; – изучение причины возникновения проблемы; – разработка корректирующих мероприятий; – реализация корректирующих мероприятий; – проверка результата; – стандартизация.
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1.3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности (22 ак.ч.)	
Тема 2.1 Инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**
	Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности. Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места).

	Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий.
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2.1. Применение методов бережливого производства в выбранном студентами проекте
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	**Содержание учебного материала**
	Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП.
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2.2. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ типичных ошибок применения методов БП с учетом профиля деятельности
Тема 2.3 Технологии вовлечения и мотивации персонала	**Содержание учебного материала**
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2.3. Применение методов мотивации персонала
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала
Защита проектов	Представление реализованных проектов «ИТОГОВАЯ ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»
Всего (34 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство

Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544921.

2. Давыдова Н. С. Основы бережливого производства: учебное издание / Давыдова Н. С., Гуськова Ю. А., Куликова Е. С. - Москва: Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

3. Киселев, А. А., Принятие управленческих решений: учебник / А. А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: https://book.ru/book/938341 — Текст: электронный.

4. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364793.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - историю, принципы и концепцию бережливого производства; - основы картирования потока создания ценностей; - методы выявления, анализа и решения проблем производства; - инструменты бережливого производства; - принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; - виды потерь и методы их устранения; - современные технологии повышения эффективности - технологии внедрения улучшений; - технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений; - систему подачи предложений Умеет: – осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов	– демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; – формулирует основные понятия бережливого производства; – поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности – описывает основные подходы к картированию потока создания ценности – владеет основными понятиями для картирования процесса – демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери – владеет основными методами выявления и анализа проблем – формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем – демонстрирует системные знания об инструментах	Кейс-метод Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры

бережливого производства; – моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; – применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах – применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие; – организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям; – применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства.	бережливого производства и областях его применения; – оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков – демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса – описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса – демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения – демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства – владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований – описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений – формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям – демонстрирует уровень внедрения принципов бережливого производства в профессиональную деятельность при решении производственных задач – демонстрирует навык по выявлению ценности картированию потока создания ценностей – выбирает средства и методы моделирования и описания процесса – демонстрирует умение выявлять, диагностировать и	

	устранять потери в процессах – осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем – оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий – предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений – демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям – демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях	

Приложение 2.6
к ОПОП **по специальности**
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.06 Основы финансовой грамотности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.06 Основы финансовой грамотности»: освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Дисциплина «СГ.06 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.01	– определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; – выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; – составлять план действий; – определять необходимые ресурсы; – реализовывать 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 в профессиональном и социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – этапы планирования для решения задач; – критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
ОК 02	– определять задачи для сбора информации; – планировать процесс поиска и осуществлять выбор необходимых источников информации; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; – использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и	– информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; – формат представления результатов поиска информации; – возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия

	финансового благополучия	
ОК 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; – определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; – учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; – производить расчеты по валютно-обменным операциям; – планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; – использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; – выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; – грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; – определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; – производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; – оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов	– актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; – понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; – понятие иностранной валюты и валютного курса; – структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; – особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; – базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; – систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей

ОК 04	– работать в коллективе и команде; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	– особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; – принципы организации проектной деятельности
ОК 05	– грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; – проявлять толерантность в коллективе; – оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ	– принципы взаимодействия в коллективе; – правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ
ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	– правила экологической безопасности; – принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	34	16
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**34**	**16**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	
Введение в курс финансовой грамотности (2 ак.ч.) Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура		
Раздел 1. Деньги и операции с ними (8 ак.ч.)		
Тема 1.1. Деньги и платежи	**Содержание учебного материала**	
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс	
	Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов	
	В том числе практических занятий	
	Влияние инфляции на финансовые возможности человека. Издержки проведения платежей разного вида	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы)
	Ориентация на профиль	Использование разных платежных инструментов с учетом особенностей своей специальности
Тема 1.2. Покупки и цены	**Содержание учебного материала**	
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Стоимость товара с учетом скидок и рекламных акций
	Ориентация на профиль	Влияние неценовых факторов на совершение покупки (состав, используемые материалы и технологии, ценности бренда и др.)
Тема 1.3. Безопасное использование денег	**Содержание учебного материала**	
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	

	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Выбор надежного интернет-магазина	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Алгоритм безопасного использования платежных инструментов
	Ориентация на профиль	Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами (8 ак.ч.)		
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	**Содержание учебного материала**	
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Возможности сокращения расходов и повышения доходов	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Планирование личного бюджета и оценка его выполнения
	Ориентация на профиль	Возможности для повышения дохода с учетом особенностей своей специальности
Тема 2.2. Личные сбережения	**Содержание учебного материала**	
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Выбор банка и оценка доходности банковского вклада
	Ориентация на профиль	Анализ необходимости и требуемого объема сбережений с учетом особенностей своей специальности
Тема 2.3. Кредиты и займы	**Содержание учебного материала**	
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	

	Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Выбор банка и банковского кредита
	Ориентация на профиль	Расчет размера допустимого кредита с учетом особенностей своей специальности (уровень дохода, профиль трат)
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	**Содержание учебного материала**	
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Управление личным бюджетом	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов
	Ориентация на профиль	Возможности и ограничения льготных программ банков с учетом особенностей своей специальности, иных факторов (вклады и кредиты для молодежи, программистов, семей с детьми)
Раздел 3. Риск и доходность (8 ак.ч.)		
Тема 3.1. Инвестирование	**Содержание учебного материала**	
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Стратегия инвестирования	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Базовые принципы формирования инвестиционного портфеля
	Ориентация на профиль	Расчет размера допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета с учетом особенностей своей специальности (уровень дохода, профиль трат)
Тема 3.2. Страхование	**Содержание учебного материала**	
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности

	Ориентация на профиль	Специфика страхования в разных специальностях (профессиональные страховые продукты)
Тема 3.3. Предпринимательство	**Содержание учебного материала**	
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	
	В том числе практических занятий	
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.
	Ориентация на профиль	Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей специальности
Раздел 4. Финансовая среда (8 ак.ч.)		
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством	**Содержание учебного материала**	
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы.	
	Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	
	В том числе практических занятий	
	Применение налоговых вычетов для увеличения дохода	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП
	Ориентация на профиль	Специфика налогообложения и пенсионного обеспечения в разных специальностях
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	**Содержание учебного материала**	
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	
	В том числе практических занятий (с учетом профильной направленности)	
	Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере	
	Профильная направленность	
	Для всех профилей	Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере
	Ориентация на профиль	Стратегии действия в проблемных ситуациях с учетом особенностей своей специальности (характер возможного нарушения прав)
Промежуточная аттестация		
Всего (34 ак.ч.)		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая – Москва: ВАКО, 2020. – 400 с. – ISBN 978-5-408-04500-6 – Текст: непосредственный.

2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531714.

3. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01097-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536658.

4. Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537060.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором работаешь и живешь; - основные источники информации и ресурсы для	– демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста; – ориентируется в источниках информации и ресурсах для	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов

решения задач в профессиональном и социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; - информационные источники, используемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации; - возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - понятие иностранной валюты и валютного курса; - структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской	решения задач в профессиональном и социальном контексте; – способен сформулировать алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; – может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; – демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации; – может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; – ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; – способен определить возможные траектории профессионального развития и самообразования; – способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; – демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании – демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей; - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности; - принципы взаимодействия в коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ; - правила экологической безопасности; - принципы бережливого производства. Умеет: - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте; – выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; – составлять план действий; – определять необходимые ресурсы; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) – определять задачи для сбора информации; – планировать процесс поиска информации и осуществлять	– демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета; – способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; – способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; – демонстрирует знания о государственных органах и их полномочиях в профессиональной и предпринимательской сферах, а также в сфере защиты прав потребителей; – способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; – демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности; – демонстрирует представление о принципах взаимодействия в коллективе; – демонстрирует знание правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке РФ; – демонстрирует знание правил экологической безопасности; – демонстрирует знание принципов бережливого производства; – определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте; – осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	

выбор необходимых источников; – оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; – использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; – определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; – учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; – производить расчеты по валютно-обменным операциям; – планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; – использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; – выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; – грамотно проводить презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности;	– осуществляет планирование действий для решения задачи; – определяет ресурсы для решения задачи; – выполняет составленный план; – оценивает полученный результат; – определяет задачи для сбора информации; – планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; – представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий; – демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; – использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; – планирует траектории профессионального и личностного развития; – выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности; – учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; – производит расчеты по валютно-обменным операциям;	

– определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; – производить основные финансовые расчеты при планировании личных финансов; – оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; – работать в коллективе и команде; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности; – грамотно излагать свои мысли, формулировать собственное мнение, обосновывать свою позицию в учебных и практических ситуациях; – проявлять толерантность в коллективе; – оформлять документы, связанные с профессиональной деятельностью и деловой коммуникацией, на государственном языке РФ; – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.	– планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет; – выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; – анализирует бизнес-идею; – проводит презентацию бизнес-идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; – предлагает возможные источники финансирования для реализации бизнес- идеи; – проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами; – проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; – осуществляет коммуникации в соответствии с полученными знаниями и практическим опытом; – взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации; – грамотно излагает собственную точку зрения с приведением аргументов; – демонстрирует толерантное поведение;	

	– выполняет практические задания по заполнению документов на государственном языке РФ в соответствии с примерами; – демонстрирует соблюдение норм экологической безопасности; – демонстрирует понимание важности ресурсосбережения и определяет направления его применения.	

Приложение 2.7
к ОПОП **по специальности**
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 ХИМИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 Химия в пищевом производстве»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Химия в пищевом производстве»: изучение состава и функционально-технологических свойств компонентов пищевого сырья и готовой продукции, а также механизмов превращений компонентов под воздействием физико-химических и химико-биотехнологических факторов.

Дисциплина «ОП.01 Химия в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2	– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; – использовать лабораторную посуду и оборудование; – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических	– основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их протекания; – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакционного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и	– проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; – основы аналитической химии; – основные методы классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	140	52
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**140**	**52**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Физическая химия (44 ак.ч.)	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	**Содержание учебного материала**
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики.
	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.
	Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.
Тема 1.4. Свойства растворов	**Содержание учебного материала**
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.
	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах.
	Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.

	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции.
	Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.
	Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.
Раздел 2. Коллоидная химия (28 ак.ч.)	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация.
	Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.
	Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.
	Эмульсии. Пены. Порошки.
	Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.
Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	**Содержание учебного материала**
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.
	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.
Раздел 3. Аналитическая химия (68 ак.ч.)	
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.
	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и

	систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.
	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.
	Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	**Содержание учебного материала**
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.
	Перманганатометрия и её сущность.
	Йодометрия и её сущность
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическое занятие. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности
	В том числе практических и лабораторных занятий

	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.
Промежуточная аттестация	
Всего (140 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатория «Лабораторный химический анализ», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М.: Академия, 2021. – 288 с.

2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Практикум для бакалавров: учебное пособие / В. Д. Валова (Копылова). — Москва: Дашков и К, 2022. — 200 с.

3. 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. — ISBN 978-5-8114-8098-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171841.

4. Конюхов, В. Ю. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540031.

5. Конюхов, В. Ю. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 309 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08976-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540032.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Мухидова, З. Ш. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Лабораторные занятия: учебное пособие для спо / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 132 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их протекания; – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций; – термохимические реакции; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; – основы аналитической химии; – основные методы	– демонстрирует знания основных понятий и законов химии; – демонстрирует знания теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; – демонстрирует знание классификации химических реакций и закономерности их протекания; – демонстрирует знание обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; – демонстрирует знание окислительно-восстановительных реакций, реакций ионного обмена; – демонстрирует знания о гидролизе солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятии о сильных и слабых электролитах; – демонстрирует знание о тепловом эффекте химических реакций; – демонстрирует знание о термохимических реакциях; – демонстрирует знание характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – демонстрирует знание о свойствах растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – демонстрирует знания о дисперсных и коллоидных системах пищевых продуктов; – демонстрирует знание о роли и характеристиках поверхностных	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практических, лабораторных работ; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории. Умеет: – применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; – использовать лабораторную посуду и оборудование; – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	явлений в природных и технологических процессах; – демонстрирует знание основных методов классического количественного и физико-химического анализа; – демонстрирует знания о назначении и правилах использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – демонстрирует знания о методах и технике выполнения химических анализов; – применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использует свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывает уравнениями химические реакции и процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – производит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; – использует лабораторную посуду и оборудование; – выбирает методы и ход химического анализа, подбирает реактивы и аппаратуру; – проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	

Приложение 2.8
к ОПОП **по специальности**
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании»: приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области общей микробиологии, санитарии и гигиены пищевого производства.

Дисциплина «ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого	–основные понятия и термины микробиологии; –классификацию микроорганизмов; –морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; –генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; –роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; –характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; –особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –микробиологию основных пищевых продуктов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	– подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	26
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**72**	**26**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Морфология и физиология микробов (22 ак.ч.)	
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.
	В том числе практических занятий
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.
Раздел 2. Основы физиологии питания (34 ак.ч.)	
Тема 2.1. Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания
	В том числе практических занятий
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи
	В том числе практических занятий
	Изучение схемы пищеварительного тракта.
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека
	В том числе практических занятий
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от

	основного энергетического обмена человека.
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания
	В том числе практических занятий
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания (16 ак.ч.)	
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**
	Личная гигиена работников пищевых производств.
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.
	В том числе практических занятий
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве
Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов
Промежуточная аттестация	
Всего (72 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатория «Лабораторный химический анализ», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 233 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 1: учебное издание / Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебное издание / Мартинчик А.Н. - Москва: Академия, 2024. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

4. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106842.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 96 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: –основные понятия и термины микробиологии;	– демонстрирует знания основных понятий и терминов микробиологии;	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов

−классификацию микроорганизмов; −морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; −генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; −роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; −характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; −особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; −основные пищевые инфекции и пищевые отравления; −микробиологию основных пищевых продуктов; −основные пищевые инфекции и пищевые отравления; −возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; −методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; −правила личной гигиены работников организации питания; −классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; −правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; −схему микробиологического контроля; −пищевые вещества и их значение для организма человека; −суточную норму потребности человека в питательных веществах; −основные процессы обмена веществ в организме; −суточный расход энергии; −состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных	– демонстрирует знание классификации микроорганизмов; – демонстрирует знания морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; – демонстрирует знания о генетической и химической основах наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – демонстрирует знания о роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – демонстрирует знания характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха; – демонстрирует знания особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – демонстрирует знания основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; – демонстрирует знания о микробиологии основных пищевых продуктов; – демонстрирует знания об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях; – демонстрирует знания о возможных источниках микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – демонстрирует знания методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – демонстрирует знания о правилах личной гигиены работников организации питания; – демонстрирует знания классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; – демонстрирует знания правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – демонстрирует знание схемы микробиологического контроля; – демонстрирует знания пищевых веществ и их значения для организма человека; – демонстрирует знания о	практических, лабораторных работ; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

продуктов питания; −физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; −усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; −нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; −назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; −методики составления рационов питания. Умеет: – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для	суточной норме потребности человека в питательных веществах; – демонстрирует знания основных процессов обмена веществ в организме; – демонстрирует знания состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; – демонстрирует знания физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; – демонстрирует знания об усвояемости пищи, влияющих на нее факторах; – демонстрирует знания норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – демонстрирует знания о назначении диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – демонстрирует знания о методиках составления рационов питания; – использует лабораторное оборудование; – определяет основные группы микроорганизмов; – проводит микробиологические исследования и умеет давать оценку полученным результатам; – демонстрирует умение обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – демонстрирует умение обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – демонстрирует умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	

различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	– демонстрирует умение осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводит органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывает энергетическую ценность блюд; – составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	

Приложение 2.9
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Бизнес-планирование»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Бизнес-планирование»: освоение обучающимися знаний и умений в области принятия решений по организации финансово-хозяйственной деятельности для производства продукции на всех стадиях ее жизненного цикла в организации пищевого производства.

Дисциплина «ОП.03 Бизнес-планирование» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	– составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; – использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; – использовать вычислительную технику для обработки плановой информации; – формулировать цели создания конкретного собственного дела; – разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; – обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала ее осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; – рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции,	– структура и функции бизнес-планов; – требования инвесторов к разработке бизнес-планов; – методика бизнес-планирования; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию; – законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия; – предпосылки создания собственного дела; – структура и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; – этапы создания собственного дела; – направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; – принципы принятия и обоснования управленческих решений; – отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии;	– организации и обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – планирования основных показателей производственного процесса; – оценки эффективности производственного процесса, деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений по организации производственного процесса; – планирования работ структурного подразделения; – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; – группировки и анализа информации; – расчета показателей

	сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); – рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; – разрабатывать финансовый план предприятия; – использовать информационные технологии в плановой работе; – оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности	– социально-экономическую сущность предпринимательства; – функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; – особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы.	производительности труда; – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**80**	**30**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Тема 1. Введение в бизнес-планирование	**Содержание учебного материала**
	Роль, место и значение бизнес-планирования в управлении организацией (предприятием). Планирование как наука, вид деятельности и искусство.
	Сущность и структура объектов планирования в организации. Возможность и необходимость планирования в условиях рыночных отношений.
Тема 2. Структура ифункции бизнес-плана	**Содержание учебного материала**
	Формы планирования и факторы, влияющие на выбор форм планирования. Основные виды и типы бизнес-планов.
	Структура, функции и содержание разделов бизнес-планов. Требования к разработке бизнес-планом. Информационное обеспечение бизнес-планирования.
Тема 3. Стратегическое и инвестиционное планирование	**Содержание учебного материала**
	Понятие и экономическое содержание стратегического планирования.
	Понятие и классификация стратегий. Цели организации (предприятия). Инвестиционный план. Диаграмма GANTT. Бюджет инвестиционных затрат.
	В том числе практических занятий
	Разработка цели, стратегии учебного проекта.
	Разработка проекта «План инвестиционных мероприятий»
Тема 4. Финансовое планирование	**Содержание учебного материала**
	Назначение и структура основных документов финансового плана (план прибылей и убытков, план движения денежных средств, план балансов, план распределения прибыли).
	Требования к основным документам финансового плана: технология разработки финансового плана; стратегия финансирования проектов. Информационное обеспечение и методика расчетов плановых показателей и определения денежных потоков.
	В том числе практических занятий
	Рассчитать первичные планы и потоки денежных средств (план продаж план производства, план затрат на материалы).
	Рассчитать первичные планы и потоки денежных средств (план затрат на сдельную заработную плату, план прочих прямых затрат, план коммерческих затрат, план затрат на управление).
Тема 5. Моделирование бизнес-процессов	**Содержание учебного материала**
	Основные технологические процессы бизнес-планирования. Техническое задание и календарный план на разработку бизнес-плана.
	Особенности разработки моделей бизнес-процессов (информационных, материальных и финансовых потоков). Назначение программ для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов.
	В том числе практических занятий
	Разработать модель бизнес-процессов для предприятия промышленности.
	Составить календарный план учебного проекта
Тема 6. Финансовое моделирование и стратегия финансирования в системе Project Expert	**Содержание учебного материала**
	План продаж.
	План производства.
	План прямых затрат на производство и реализацию продукции.
	План коммерческих затрат.
	План затрат на управление.
	План инвестиционных затрат (график работ и диаграмма GANTT).
	Влияние условий оплаты, инфляции и налогообложения на результаты расчетов.

	Методы контроля правильности построения финансовой модели.
Тема 7. Анализ результатов и оценкарисков в системе Project Expert	**Содержание учебного материала**
	Оценка и анализ эффективности инвестиционных проектов. Оценка и анализ ликвидности, деловой активности, финансовой устойчивости и рентабельности и т.д. Анализ безубыточности. Статистический и сценарный анализ.
	В том числе практических занятий
	Анализ показателей финансово-хозяйственной деятельности по учебному проекту с использованием программ для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов. Определить типы рисков проекта, разработать мероприятия и рассчитать затраты по снижению рисков.
	Определение точки безубыточности расчетным и графическим методом. Оценить эффективность участия инвесторов в учебном проекте.
Тема 8. Оформление бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.	**Содержание учебного материала**
	Оформление разделов бизнес-плана, презентации и инвестиционного предложения.
	В том числе практических занятий
	Оформление разделов бизнес-плана в программах для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов.
	Оформление презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения.
	Проведение презентации бизнес-плана и инвестиционного предложения по учебному проекту.
Всего (80 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08704-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542352.

2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542524.

3. Серпухова, Е. П. Основы предпринимательства и бизнес-планирования: учебник для СПО / Е. П. Серпухова, О. Г. Сайманова. — Саратов: Профобразование, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4488-1373-3. — Текст: электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/116273.

4. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106842.

5. Алиев, В. С. Бизнес-планирование: практикум с использованием программы Project Expert : учебное пособие / В.С. Алиев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 287 с.

6. Баринов, В. А. Бизнес-планирование: учебное пособие / В. А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 272 с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: −структуру и функции бизнес-планов; −требования инвесторов к разработке бизнес-планов; −методику бизнес-планирования; −базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию; −законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансово-экономическую деятельность предприятия; −предпосылки создания собственного дела; −структуру и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; −этапы создания собственного дела; −направления и методы исследования предпринимательской среды	– демонстрирует знание структуры и функций бизнес-планов; – демонстрирует знания о требованиях инвесторов к разработке бизнес-планов; – демонстрирует знание методики бизнес-планирования; – демонстрирует знания о базовых системных программных продуктов и пакетах прикладных программ по бизнес-планированию; – демонстрирует знание законодательных и нормативных правовых актов, регламентирующих производственно-хозяйственную и финансово- экономическую деятельность предприятия; – демонстрирует знание структуры и содержания основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы; – демонстрирует знание этапов создания собственного дела; – демонстрирует знания направлений и методов	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практических, работ; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

при создании собственного дела; −принципы принятия и обоснования управленческих решений; −отечественный и зарубежный опыт в области планирования на предприятии; −социально-экономическую сущность предпринимательства; −функции предпринимателя, реализуемые при создании собственного дела; −особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы. Умеет: – составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; – использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; – использовать вычислительную технику для обработки плановой информации; – формулировать цели создания конкретного собственного дела; – разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; – обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала еѐ осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; – рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); – рассчитывать потребность в	исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; – демонстрирует знание принципов принятия и обоснования управленческих решений; – демонстрирует знание отечественного и зарубежного опыта в области планирования на предприятии; – демонстрирует знание социально-экономической сущности предпринимательства; – демонстрирует знания о функциях предпринимателя, реализуемых при создании собственного дела; – демонстрирует знание особенностей различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы; – демонстрирует умение составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; – использует изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; – использует вычислительную технику для обработки плановой информации; – демонстрирует умение формулировать цели создания конкретного собственного дела; – демонстрирует способность разрабатывать перспективные и текущие планы предприятия и его подразделений; – демонстрирует способность обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, способа начала ее осуществления, организационно-правовой формы предприятия в процессе создания конкретного собственного дела; – демонстрирует умение рассчитывать калькуляцию	

финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; – разрабатывать финансовый план предприятия; – использовать информационные технологии в плановой работе; – оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности	себестоимости продукции, сметы затрат и цены на продукцию, работы (услуги); – демонстрирует умение рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости; – демонстрирует умение разрабатывать финансовый план предприятия; – использует информационные технологии в плановой работе; – демонстрирует умение оформлять документы, необходимые для государственной регистрации вновь создаваемой фирмы и лицензирования ее деятельности	

Приложение 2.10
к ОПОП **по специальности**
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. Примерное содержание дисциплины .....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Товароведение продовольственных товаров»: приобретение знаний и умений в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Дисциплина «ОП.04 Товароведение продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	– применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	– теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, – основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – классификацию ассортимента, – товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; – условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	– организации и обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – оценки эффективности производственного процесса; – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; – группировки и анализа информации; – проверки товарного оформления и хранения продукции; – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**82**	**34**

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Основы товароведения (16 ак.ч.)	
Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	**Содержание учебного материала**
	Предмет. Цели и задачи курса товароведения. Основополагающие принципы.
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов	**Содержание учебного материала**
	Понятия: пищевой ценность, энергетическая ценность (калорийность), биологическая полноценность и ее составляющие, физиологическая ценность, органолептическая ценность.
	В том числе практических занятий
	Расчёт пищевой ценности консервов.
	Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий
Тема 1.3. Качество пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**
	Понятие качества, факторов и методов его оценки.
	Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.
	В том числе практических занятий
	Решение задач. Расчет естественной убыли продовольственных товаров.
Раздел 2. Зерно и продукты его переработки (6 ак.ч.)	
Тема 2.1. Зерно. Зерномучные товары	**Содержание учебного материала**
	Зерно и его строение. Классификация и ассортимент муки.
	Макаронные изделия. Классификация.
	Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент. Требования к качеству
	В том числе практических занятий
	Оценка качества образца крупы по показателям ГОСТа.
Раздел 3. Свежие и переработанные плоды и овощи (12 ак.ч.)	
Тема 3.1. Свежие и переработанные плоды и овощи	**Содержание учебного материала**
	Свежие и переработанные овощи. Классификация. Требования к качеству. Использование в кулинарии.
	Плоды и ягоды. Классификация. Требование к качеству.
	Грибы. Ассортимент. Классификация. Консервирование грибов и овощей.
	В том числе практических занятий
	Оценка практического образца картофеля по органолептическим показателям и составление таблицы требования к качеству. Выявление болезней практического образца.
	Защита презентаций на тему «Свежие плоды».
	Защита презентаций на тему «Свежие овощи».
Раздел 4. Вкусовые товары (6 ак.ч.)	
Тема 4.1. Чай. Кофе. Пряности и приправы.	**Содержание учебного материала**
	Чай. Кофе. Классификация. Требования к качеству. Кофейные напитки. Использование в кулинарии.
	В том числе практических занятий
	Органолептическая оценка представленных образцов чая. Составление таблицы показателей качества.
Тема 4.2. Алкогольные и безалкогольные напитки	**Содержание учебного материала**
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Использование в кулинарии. Требования к качеству.
	Виноградные вина. Коньяк. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.
Раздел 5. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия (10 ак.ч.)	

Тема 5.1. Сахар. Крахмал. Мед.	**Содержание учебного материала**
	Сахар. Мед. Крахмал и крахмалопродукты. Требования к качеству.
Тема 5.2. Кондитерские изделия.	**Содержание учебного материала**
	Классификация кондитерских изделий. Требования к качеству. Ассортимент. Использование в кулинарии.
	В том числе практических занятий
	Оценка качества представленных образцов конфет с заполнением таблицы показателей качества.
	Оценка качества представленных образцов печенья с заполнением таблицы показателей качества.
Раздел 6. Пищевые жиры (2 ак.ч.)	
Тем 6.1. Растительные масла. Маргарин. Кулинарные жиры.	**Содержание учебного материала**
	Пищевые жиры. Растительные масла. Маргарин. Классификация, ассортимент пищевых жиров.
Раздел 7. Молоко и молочнокислые продукты (10 ак.ч.)	
Тема 7.1. Молоко и молочные продукты.	**Содержание учебного материала**
	Молоко. Мороженое. Масло коровье. Химический состав. Классификация. Маркировка.
Тема 7.2. Кисломолочные продукты и молочные консервы.	**Содержание учебного материала**
	Способы выработки кисломолочных продуктов. Ассортимент и классификация.
	Сыры. Классификация и ассортимент сыров. Требования к качеству. Молочные консервы.
	В том числе практических занятий
	Органолептическая оценка качества кисломолочной продукции.
	Оценка качества сыров по показателям ГОСТа.
Раздел 8. Яйцо и продукты его переработки (2 ак.ч.)	
Тема 8.1. Яйца куриные. Яйцепродукты	**Содержание учебного материала**
	Классификация и ассортимент яиц. Дефекты и маркировка. Яичные продукты. Использование яиц в кулинарии.
Раздел 9. Мясные товары (6 ак.ч.)	
Тема 9.1. Мясо и его характеристика.	**Содержание учебного материала**
	Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация.
	Колбасные изделия и мясные консервы.
Тема 9.2. Мясо домашней птицы и п/ф.	**Содержание учебного материала**
	Мясо с/х птицы. Классификации и ассортимент домашней птицы. Мясные полуфабрикаты. Мясные копчености
Раздел 10. Рыба и рыбные товары (12 ак.ч.)	
Тема 10.1. Классификация семейств промысловых рыб.	**Содержание учебного материала**
	Строение рыбы. Классификация семейств промысловых рыб.
	В том числе практических занятий
	Анализ основных характеристик промысловых рыб и обобщение их в таблице «Основные характеристики, особенности в строении промысловых рыб» (речная рыба).
	Анализ основных характеристик промысловых рыб и обобщение их в таблице «Основные характеристики, особенности в строении промысловых рыб» (морская рыба).
Тема 10.2. Способы хранения и реализации рыбы.	**Содержание учебного материала**
	Живая, охлажденная и мороженая рыба. Основные показатели качества мороженой рыбы. Требования к реализации живой рыбы.

Тема 10.3 Консервирование рыбы. Икра.	**Содержание учебного материала**
	Способы консервирования рыбы.
Всего (82 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное издание / Епифанова М. В. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

3. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 с. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134104.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с.

5. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебное пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, 2018. — 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – теоретические основы товароведения: основные	– демонстрирует знания о теоретических основах товароведения: основные понятия,	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов

понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; – условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Умеет: – применять методы товароведения; – формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; – оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – идентифицировать товары; – соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости	цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – демонстрирует знания о видах товарных потерь, причинах их возникновения и порядке списания; – демонстрирует знания классификации ассортимента, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценке их качества, маркировке; – демонстрирует знания об условиях и сроках транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним; – демонстрирует знания об особенностях товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; – демонстрирует умение применять методы товароведения; – демонстрирует умение формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; – демонстрирует способность оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; – демонстрирует умение идентифицировать товары; – демонстрирует умение рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания конкретного собственного дела в современных российских условиях и срок его окупаемости	практических, работ; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

Приложение 2.11
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....
2.2. содержание дисциплины.....
2.3. Курсовой проект (работа) .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение.....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: формирование знаний в области информационных технологий в профессиональной деятельности и умения использовать эти технологии и возможности программного обеспечения компьютера для выполнения практических задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Навыки**
ОК.01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	– использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; – 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	– 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	– организации и обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; – планирования основных показателей производственного процесса и работ структурного подразделения; – группировки и анализа информации; – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; – оформления документов на отпущенную продукцию

	автоматизированными системами делопроизводства; – применять методы и средства защиты информации.	обеспечения информационной безопасности.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация		
Всего	**70**	**36**

2.2. содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации (10 ак.ч.)	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**
	Основные понятия автоматизированной обработки информации.
	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации.
	Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.
	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем
	В том числе практических занятий
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности (44 ак.ч.)	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.
	Основы конвертирования текстовых файлов. 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. Издательские возможности редактора.
	В том числе практических занятий
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. Создание структурированного документа
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).
	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации.
	В том числе практических занятий
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение
	В том числе практических занятий
	Работа над презентациями по темам.
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**

Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.
	Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.
	В том числе практических занятий
	Создание базы данных. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.
	В том числе практических занятий
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).
	Работа по разработке меню, расчет себестоимости.
	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность (16 ак.ч.)	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.
	В том числе практических занятий
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.
	В том числе практических занятий
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.
Всего (70 ак.ч.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

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. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328523.

2. Клочко, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / И. А. Клочко. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 292 с. — ISBN 978-5-4486-0407-2, 978-5-4488-0219-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/80327.

3. Оганесян, В. О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное издание / Оганесян В. О., Курилова А. В. - Москва: Академия, 2024. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

4. Петлина Е.М. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Петлина Е.М., Горбачев А.В. — Саратов: Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/104886.html.

5. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва: Академия, 2023. - 416 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

6. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва: Академия, 2023. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный.

7. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов: Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131404.

8. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «Р7-Офис». Практикум: учебное пособие для спо / Б. А. Бурняшов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45495-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/302636.

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; – назначение, состав, основные характеристики компьютера; – основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; – назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; – технологию поиска информации в Интернет; – принципы защиты информации от несанкционированного доступа; – правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; – основные понятия автоматизированной обработки информации; – основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Умеет: – использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать деловую графику и мультимедиаинформацию; – создавать презентации; – применять антивирусные средства защиты информации; – читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь,	– демонстрирует знания основных методов и средств обработки, хранения, передачи и накопления информации; – демонстрирует знания о назначении, составе, основных характеристик компьютера; – демонстрирует знания об основных компонентах компьютерных сетей, принципах пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; – демонстрирует знания о назначении и принципах использования системного и прикладного программного обеспечения; – демонстрирует знания технологий поиска информации в Интернет; – демонстрирует знания принципов защиты информации от несанкционированного доступа; – демонстрирует знания правовых аспектов использования информационных технологий и программного обеспечения; – демонстрирует знания основных понятий автоматизированной обработки информации; – демонстрирует знания об основных угрозах и методах обеспечения информационной безопасности; – использует информационные ресурсы для поиска и хранения информации; – обрабатывает текстовую и табличную информацию; – использует деловую графику и мультимедиаинформацию; – создает презентации; – применяет антивирусные средства защиты информации; – демонстрирует способность читать (интерпретировать)	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практических, работ; Оценка результатов тестирования; Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий

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	интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; – демонстрирует способность применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; – использует автоматизированные системы делопроизводства; – демонстрирует умение применять методы и средства защиты информации	

Приложение 3
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	**СГ 01, СГ 02, СГ 05, СГ 06**
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для хранения учебных пособий	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	**СГ 01, СГ 02, СГ 05, СГ 06**
	экран (доска)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	мультимедиапроектор	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	наушники с микрофоном	**ТС**	специализированное	на усмотрение ОО	**СГ 02**
	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	**СГ 01, СГ 02, СГ 05, СГ 06**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	**СГ 03**
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для хранения учебных пособий	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	**СГ 03**
	экран (доска)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	мультимедиапроектор	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	комплекты индивидуальных средств защиты	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	**СГ 03**
	робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	первичные средства пожаротушения (в т.ч. все виды огнетушителей)	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	устройство отработки прицеливания	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	учебные автоматы	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	

	(металлические, Дитерихса))				
	макеты (защитных сооружений/участка местности учебного заведения и прилегающих районов)	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	**СГ 03**
	комплект видеофильмов и видео-инструктажей	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	**ОП 01, ОП 02, ОП 03, ОП 04, ОП 05, МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01**
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для хранения учебных пособий, оборудования	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	**ОП 01, ОП 02, ОП 03, ОП 04, ОП 05, МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01**
	экран (доска)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	мультимедиапроектор	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для обучающегося (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	**ОП 05, МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02**
	комплект химических коллекций	**Оборудование**	специализированное	на усмотрение ОО	**ОП 01**
	весы и разновесы	**Оборудование**	специализированное	на усмотрение ОО	
	сушильный шкаф	**Оборудование**	специализированное	на усмотрение ОО	
	центрифуга	**Оборудование**	специализированное	на усмотрение ОО	

	химическая посуда	**Оборудование**	специализированное	на усмотрение ОО	
	наборы реактивов	**Оборудование**	специализированное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов и наглядных пособий по темам	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	**ОП 01, ОП 02, ОП 03, ОП 04, ОП 05, МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01**
	фильмы, мультимедийные пособия	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	**ОП 03, ОП 04, МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 04.01**

1.2. Оснащение лабораторий/мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	рабочие места обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	**МДК.01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02**
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	место для презентации готовой кулинарной продукции (стол, стулья, шкаф	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	весы настольные электронные	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	пароконвектомат	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	конвекционная печь или жарочный шкаф	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	микроволновая печь	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	расстоечный шкаф	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	плита электрическая	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	фритюрница	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	электрогриль (жарочная поверхность)	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф холодильный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф морозильный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	льдогенератор	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	планетарный миксер	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	овощерезка или процессор кухонный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	

	куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	соковыжималки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	машина для вакуумной упаковки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	газовая горелка	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	овоскоп	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	нитраттестер	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	стол производственный с моечной ванной	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	стеллаж передвижной	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	моечная ванна двухсекционная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект наглядных пособий по темам	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	**Наименование**	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Краткая (рамочная) техническая характеристика**	**Код профессионального модуля, дисциплины**
	рабочие места обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	**МДК.01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02**
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (стол, стулья, шкаф)	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	доска	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	весы настольные электронные	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	конвекционная печь	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	

	микроволновая печь	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	расстоечный шкаф	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	плита электрическая	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф холодильный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф морозильный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	льдогенератор	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	тестораскаточная машина	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	планетарный миксер	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	тестомесильная машина	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	соковыжималки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	машина для вакуумной упаковки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	газовая горелка	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	термометр инфрокрасный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	термометр со щупом	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	овоскоп	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	нитраттестер	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	стол производственный с моечной ванной	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	стеллаж передвижной	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	моечная ванна двухсекционная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект наглядных пособий по темам	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

Лаборатория «Лабораторный химический анализ»

№	**Наименование**	**Тип**	**Основное/ специализированное**	**Краткая (рамочная) техническая характеристика**	**Код профессионального модуля, дисциплины**

	рабочие места обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	**ОП 01, МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 03.01, МДК 03.02**
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	аппарат для дистилляции воды	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	набор ареометров	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	баня комбинированная лабораторная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	весы технические с разновесами	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	весы аналитические с разновесами	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	весы электронные учебные до 2 кг	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	гигрометр (психрометр)	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	колориметр-нефелометр фотоэлектрический	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	колонка адсорбционная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	магнитная мешалка	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	нагреватель для пробирок	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	рн-метр милливольметр	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	печь тигельная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	спиртовка	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	центрифуга демонстрационная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф сушильный	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	электроплитка лабораторная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	посуда: – бюксы; – бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл;	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	

	– воронка лабораторная; – колба коническая разной емкости; – колба мерная разной емкости; – кружки фарфоровые; – палочки стеклянные; – пипетка глазная; – пипетка (мора) с одной меткой разной вместимостью; – пипетка с делениями разной вместимостью; – пробирки; – стаканы химические разной емкости; – стекла предметные; – стекла предметные с углублением для капельного анализа; – ступка и пестик; – тигли фарфоровые; – цилиндры мерные; чашка выпарительная				
	банка с притертой пробкой	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	бумага фильтровальная	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	вата гигроскопическая	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	груша резиновая для микробюреток и пипеток	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	держатель для пробирок	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	ерши для мойки колб и пробирок	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	капсулаторка	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	карандаши по стеклу	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	кристаллизатор	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	ножницы	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	палочки графитовые	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	трубки резиновые соединительные	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	

	штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	штатив для пробирок	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	щипцы тигельные	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	фильтры беззольные	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	трубки стеклянные	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	трубки хлоркальциевые	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	стекла часовые	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	эксикатор	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	химические реактивы	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект наглядных пособий по темам	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	**СГ 04**
	шкафы для одежды	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	стулья/скамейки	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	спортивный инвентарь и оборудование	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	открытые спортивные площадки	**Оборудование**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека, читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины[1]
	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	
	рабочее место библиотекаря	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	стеллажи для книг	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф закрытый для хранения учебного оборудования	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для газет и журналов	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	стол для выдачи пособий	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	шкаф для читательских формуляров	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	каталожный шкаф	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**		на усмотрение ОО	
	компьютеры с программным обеспечением для обучающих (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект презентационного мультимедийного или проекционного оборудования	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая	Код профессионального

				характеристика	**модуля, дисциплины**[2]
	стул мягкий/секционные стулья/скамьи	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	трибуна для докладчика	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	система хранения (для реквизита, светового и звукового оборудования)	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
	компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**		на усмотрение ОО	
	музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/музыкальный центр/микрофоны/микшерные пульты/музыкальные инструменты)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	комплект презентационного мультимедийного или проекционного оборудования	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
	световое оборудование (прожекторы/светильники/генераторы сценических эффектов)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	лицензионное программное обеспечение для совместной работы с офисными документами	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности ОП.01 Химия в пищевом производстве ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании ОП.03 Бизнес-планирование ОП.04 Товароведение продовольственных товаров ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых
2	лицензионное программное обеспечение для работы с документами	
3	лицензионное программное обеспечение для работы с документами в формате PDF	

		продуктов ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения
4	лицензионное программное обеспечение для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов	ОП.03 Бизнес-планирование

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена 5

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) 5

Примерная структура программы ГИА 6

Общие положения

Примерная программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов присваивается квалификация: техник-технолог.

Примерная программа ГИА является частью основной ПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ВД 02. Лабораторный контроль качества и	ПМ 02. Лабораторный контроль качества и

безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ВД 03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ВД 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу отрасли (при наличии)	
ВД 0Х. *наименование ВД*	ПМ 0Х. *наименование ПМ*

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен **профильного уровня** проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения *(указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)*.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации *(область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)*.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации *(форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ)*.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации *(описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ)*.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся *(описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ)*.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации *(описание процедуры подачи апелляции)*

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ.

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа воспитания
основной профессиональной образовательной программы
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Великий Новгород

2023

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗУЕМОГО ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

2. ВИДЫ, ФОРМЫ, ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Профессионально – трудовое воспитание.

3.2. Нравственно – патриотическое воспитание.

3.3. Волонтерское движение.

3.4. Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде

3.5. Развитие студенческого самоуправления.

3.6. Развитие социального взаимодействия, как реальной практической основы для освоения студентами социальных компетентностей.

3.7. Социальная защита студентов, психолого-педагогическая поддержка обучающегося и процесса его развития.

3.8. Профилактика асоциального поведения и вредных зависимостей в молодежной среде, поддержание правопорядка и дисциплины на территории техникума. Работа с родителями.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно- управленческое обеспечение

6.2. Методическое обеспечение

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Календарный план воспитательной работы
Приложение 2. Анкета для определения уровня воспитанности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Воспитательный процесс в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» по направлению подготовки по специальности *19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов* организован на основе настоящей рабочей программы воспитания и направлен 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.

В центре данной рабочей программы воспитания ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» (далее - программы) находится личностное развитие обучающихся, формирование у них системных знаний о различных аспектах развития России и мира. Одним из результатов реализации программы станет приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе. Программа призвана формировать у обучающихся основы российской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности.

Воспитательный процесс в техникуме базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви кокружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонациональногогосударства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

При внедрении инновационной адаптивной модели системы воспитательной работы могут возникнуть и определенные риски, такие как:

- отсутствие мотивации у подростков;
- инертность педагогов и обучающихся;
- инертность внешней среды.

Путями преодоления трудностей станут:

Достаточно высокий уровень управленческой компетентности исполнителей программы, информационно - разъяснительная работа, обеспечение методического сопровождения и согласованности действий между всеми участниками учебно-воспитательного процесса техникума значительно снизят возможные проблемы. Внедрение механизмов поощрения и финансового стимулирования для педагогического и студенческого коллективов снизит возможность возникновения трудностей при реализации программы воспитательной работы.

1. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗУЕМОГО ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Процесс воспитания в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» основывается на следующих **принципах** взаимодействия педагогических работников и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающегося при нахождении в техникуме;
- ориентир на создание в техникуме психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в техникуме общностей, которые бы объединяли обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы;
- системность, целесообразность и нешаблонность воспитания как условия его эффективности.

Основными **традициями** воспитания в техникуме являются:

-реализация воспитательной работы через проектную деятельность;

-стержень годового цикла воспитательной работы - ключевые общие дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов и обучающихся;

-важной чертой каждого ключевого дела и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;

-в проведении общих дел отсутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное межгрупповые и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;

-педагоги техникума ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;

-ключевой фигурой воспитания является куратор, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную, посредническую функции.

2. ВИДЫ, ФОРМЫ, ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая ***цель воспитания в техникуме*** – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей;

2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям;

3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике.

Данная цель ориентирует педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации не на обеспечение соответствия личности обучающегося единому уровню воспитанности, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности. В связи с этим важно сочетание усилий педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по развитию личности обучающегося и усилий самого обучающегося по своему саморазвитию. Их сотрудничество, партнерские отношения являются важным фактором успеха в достижении цели.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач:

– освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;

– вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;

– помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;

– овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную

успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

Конкретизация общей цели воспитания позволяет выделить в ней следующие целевой ***приоритет***: создание благоприятных условий для приобретения опыта осуществления социально значимых дел.

Выделение данного приоритета связано с особенностями юношеского возраста: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор поможет имеющийся у них реальный практический опыт, который они могут приобрести в том числе и в техникуме. Важно, чтобы опыт оказался социально значимым, так как именно он поможет гармоничному вхождению во взрослую жизнь окружающего их общества. Это:

- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;
- опыт дел, направленных на пользу своему родному городу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт природоохранных дел;
- опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в техникуме, дома или на улице;
- опыт самостоятельного приобретения новых знаний;
- опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;
- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- опыт оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания в техникуме будет способствовать решение следующих основных ***задач:***

1) реализовывать воспитательные возможности общих ключевых дел, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа;

2) реализовывать потенциал куратора в воспитании, поддерживать активное участие групповых сообществ в жизни техникума;

3) вовлекать обучающихся в секции, клубы, студии и иные объединения, работающие по программам, реализовывать их воспитательные возможности;

4) использовать в воспитании обучающихся возможности учебного занятия, поддерживать использование на занятиях интерактивных форм занятий с обучающимися;

5) инициировать и поддерживать самоуправление – как на уровне техникума, так и на уровне групповых сообществ;

6) поддерживать деятельность функционирующих на базе техникума Студенческого Совета и Волонтерского объединения «НТТТ» Спортивного студенческого клуба;

7) организовывать экскурсии и реализовывать их воспитательный потенциал;

8) организовать работу службы медиа, реализовывать его воспитательный потенциал;

9) развивать предметно-эстетическую среду и реализовывать ее воспитательные возможности;

10) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития.

Программа предусматривает участие различных общественных, культурных, религиозных организаций, СМИ и иных субъектов влияния.

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 человека должна быть сформирована целостная социально-профессиональная компетентность. Выпускник техникума должен быть готовым к выполнению профессиональных функций, обладать набором профессиональных и общих компетенций по ФГОС СПО:

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

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

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

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

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

ОК 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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на

государственном и иностранном языках.

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 техникуме.

Компетенции, в том числе и социально-личностные, развивают способность выстраивать и реализовывать перспективные линии интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального саморазвития и самосовершенствования; толерантность, развитие эмоциональных, мотивационных, когнитивных и деятельностных компонентов личности студента; умение работать самостоятельно и в коллективе; способность критически переосмысливать накопленный опыт.

Обобщенная характеристика социально-личностных и индивидуальных компетентностей студентов, как предполагаемый результат, сформулирована в техникуме следующим образом:

- проявляет активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной деятельности;
- умеет планировать и координировать свои действия для достижения цели;
- осознает социальную ответственность за результат своей работы;
- осознает необходимость укрепления здоровья как ценности и готов к формированию, сохранению и укреплению здоровья;
- стремится к получению образования, самообразованию, саморазвитию и самосовершенствованию в течение всей жизни;
- осознает меру своей ответственности, свои функции как участник общественного и политического процесса;
- готов стать достойным гражданином своей страны, совершенствуется и следует общим принципам, законам, нормам;
- имеет направленность на расширение социально значимых форм и сфер деятельности (создание проектов, участие в волонтерской, творческой деятельности и т. д.);
- умеет анализировать и оценивать мотивы своей практической деятельности и ее результаты;
- умеет прогнозировать и планировать свою дальнейшую практическую социально значимую деятельность на основе полученных результатов.

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание воспитания, обеспечивающее разностороннее ценностное взаимодействие всех субъектов процесса воспитания;

Формы, инициирующие активность студентов и формирующие его субъектную позицию в деятельности и саморазвитии;

Технологии воспитания и развития в контексте компетентностного подхода, в том числе диалогические методы воспитания, дискуссии, методы проектов, организационно - деятельностные мероприятия.

Социально-педагогическая и психологическая поддержка как позитивное внимание педагога к личности студента; деловое сотрудничество педагога и студента, основанное на взаимном интересе; создание ситуаций успеха.

Ресурсы внешней и внутренней среды, которые могут быть использованы субъектами воспитательного процесса (преподавателями и студентами) в процессе общения и деятельности.

Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности.

Приоритетными стали следующие направления:

- Воспитание специалиста, владеющего культурой учебного и интеллектуального труда, относящегося к специальности и труду, как средству жизни и условию развития личности.
- Воспитание гражданина, с любовью относящегося к Отечеству, поддерживающего его исторические и культурные традиции, проявляющего активную жизненную позицию.
- Физкультурно-оздоровительное воспитание, способствующее здоровому образу жизни и формированию физически и психологически здоровой личности.
- Духовно - нравственное и эстетическое воспитание, способствующее развитию потребности в прекрасном, реализующего индивидуальные способности личности.
- Экологическое воспитание, направленное на формирование ответственного отношения к окружающей среде. Это предполагает соблюдение нравственных и правовых принципов природопользования и, активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.
- Воспитание семьянина, носителя, хранителя и создателя семейных традиций.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы:

3.1. Профессионально - трудовое воспитание

Цели и задачи:

- Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;
- сформировать такие качества, как трудолюбие, экономическая рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения и другие качества, необходимые специалисту в его профессиональной деятельности;
- воспитание востребованного специалиста, подготовленного к реальным жизненным условиям, обладающего социальной и профессиональной мобильностью;
- формирование сознательного, творческого отношения к труду;
- привитие любви к своей специальности.

План мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
Региональный уровень			
1.	Участие в Региональном чемпионате Новгородской области «Молодые профессионалы»	Ежегодно, по положению	Ресурсный центр, мастера производственного обучения, куратор
2.	Участие в Региональном чемпионате Новгородской области «Абилимпикс» для лиц с ОВЗ	Ежегодно, по положению	Ресурсный центр, мастера производственного обучения, кураторы
Мероприятия техникума			
3.	Встречи с представителями предприятий социальных партнеров, бывшими выпускниками техникума	в течение года	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, кураторы, преподаватели специальных дисциплин
4.	Организация и проведение мероприятий, приуроченных к Дню Повара и Дню Кондитера, к Дню работника пищевой промышленности	20 октября 03 мая 19 октября	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения, кураторы
5.	Выпуск праздничных газет по направлению «Технология продукции в общественном питании»	Октябрь Май	Кураторы, преподаватели специальных дисциплин
6.	Организация и проведение Дней открытых дверей в техникуме	март - май	Заместители директора по УПР, УР,УВР, Ресурсный центр, преподаватели специальных дисциплин, кураторы, Студенческий Совет, Волонтерское объединение

			«НТТТ», «Движение Первых»
7.	Организация и участие студентов техникума в студенческих научно-практических конференциях	по положению	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УР, преподаватели специальных дисциплин
8.	Организация и проведение мастер-классов для студентов техникума и учащихся школ в рамках профориентационной работы	в течение года	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, куратор, преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения, волонтеры
9.	Экскурсии по техникуму для студентов нового набора с целью знакомства с историей техникума, лабораториями, кабинетами	сентябрь	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, куратор, преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения, волонтеры
10	Встречи обучающихся с работниками Центра занятости населения	в течение года	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, кураторы
11.	Проведение тематических классных часов «Знакомство со специальностью», встречи со специалистами	1 раз в месяц, в течение года	Заместители директора по УПР, УВР, кураторы, преподаватели специальных дисциплин
12.	Организация и проведение декады отделения общественного питания	в течение года по плану	Заместители директора по УПР, УР, кураторы, преподаватели специальных дисциплин
13	Проведение тренингов делового общения в группах	февраль - март	Кураторы, преподаватели
14	Выставки кулинарной продукции студентов и преподавателей	в течение года	Заместитель директора по УПР, преподаватели специальных дисциплин, кураторы
15	Экскурсии на предприятия города	в течение года	Заместитель директора по УПР, кураторы

3.2. Нравственно - патриотическое воспитание

На современном этапе развития общества профессиональное образование должно формировать не просто профессионально подготовленного человека, а личность с богатым духовно-нравственным потенциалом, способным воспринимать и развивать национальные и мировые достижения во всех сферах общественной жизни. В контексте формирования творческой личности рассматриваются такие задачи воспитания личностных качеств, как

- развитие у обучающихся понимания общепринятых норм морали, воспитание нетерпимости к правонарушениям, курению, пьянству и наркомании;
- воспитание будущего семьянина – носителя, хранителя и созидателя семейных традиций.
- поддержка и развитие всех форм проявления творчества студентов, поддержка индивидуальности личности студента;
- развитие творческого потенциала и способности к самовыражению;

- организация массовых студенческих мероприятий, образовательных событий, фестивалей, конкурсов, акций и выставок;
- поощрение и стимулирование молодых талантов.
- возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;
- формирование готовности к созидательной деятельности на благо Отечества, к его защите;
- воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;
- формирование патриотических чувств и сознания путем приобщения к истории Отечества, области, города, округа, техникума; национальным культурам, трудовым традициям на примерах жизни и деятельности земляков и соотечественников, обогативших свой край и страну достижениями в различных сферах производственной, общественной и культурной деятельности.

Виды деятельности:

- Организация тематических мероприятий разных форм на базе техникума;
- Совместная работа с НОО «БОЕВОЕ БРАТСТВО», «ДОСААФ», военным комиссариатом по Новгородской области, Новгородским государственным музеем-заповедником, Новгородской областной универсальной научной библиотекой, библиотеками «Читай-город», МБУ «Новгородский молодежный центр»;
- Организация участия техникума в городских, областных и региональных акциях и мероприятиях гражданско-патриотической тематики;
- Информационно-методическое обеспечение работы по гражданско-патриотическому воспитанию;
- Организация тематических праздников, посвященных знаменательным датам техникума, Великого Новгорода, Новгородской области и Российского государства;
- Взаимодействие с основными интернет-площадками по направлениям деятельности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

План мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
Региональный уровень			
1.	Акция «День солидарности и борьбы с терроризмом»	3 сентября	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
2.	Акция «Знамя Победы»	Апрель-май	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
3.	Акция «Георгиевская ленточка»	Апрель-май	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
4.	Урок Мужества «Блокадный хлеб»	27 января	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
5.	Урок Памяти жертв Холокоста	28 января	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
6.	Акция «Сад Памяти»	май	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
7.	Акция «Окна России»	июнь	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
8.	Акция «Письма Победы»	Апрель-май	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
9.	Акция «Бессмертный полк»	май	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
10.	Акция «Призывник»	2 раза в год	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
Муниципальный уровень			
11.	Совместная работа Волонтерского объединения «НТТТ» (акции, трудовые десанты, экологические рейды, помощь ветеранами, членами организации «Дети войны» и др.) совместно с МБУ «Новгородский молодежный центр»	в течение года	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
12.	Участие в городских мероприятиях, организованных Комитетом молодежной политики Администрации Великого Новгорода	В течение года	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
13.	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физического воспитания, кураторы, Студенческий Совет
14.	Общегородской субботник	апрель	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
15.	Акция «Добрые крышечки»	В течение года	Заместитель директора по УВР, волонтеры
Мероприятия техникума			
16.	Классный час «Начало Второй мировой войны»	сентябрь	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
17.	Классный час «День памяти и скорби. Трагедия в Беслане»	сентябрь	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры

18.	Флэшмоб «Мы вместе»	октябрь	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
19.	Классный час «День народного единства»	ноябрь	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
20.	Акция «День борьбы против фашизма, расизма, этносепаратизма»	09 ноября	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
21.	Акция «День неизвестного Солдата»	03 декабря	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
22.	Урок Мужества «Блокадный Хлеб»	27 января	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
23.	Урок Мужества «Освобождение города Новгорода от немецко-фашистских захватчиков»	20 января	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
24.	Урок трудовой доблести	март	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
25.	Смотр строя и песни , посвященный Дню Победы советских войск над немецко-фашистскими захватчиками	апрель	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
26.	«А ну-ка, парни!»	февраль	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
27.	«А ну-ка, девушки!	март	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
28.	Классный час « День Победы»	май	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
29.	Классный час «День России»	июнь	Заместитель директора по УВР, кураторы, волонтеры
30.	Вынос Государственного Флага Российской Федерации	еженедельно	Советник директора по воспитанию
31.	Классный час: «Разговоры о важном	еженедельно	Советник директора по воспитанию, кураторы

3.3. Волонтерское движение

Действующее на базе ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» Волонтерское объединение «НТТТ» – это добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе подростков и взрослых, объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения. Его правовой основой является ФЗ от 19.05.1995 N 82-ФЗ (ред. от 20.12.2017) "Об общественных объединениях" (ст. 5). Воспитание в Волонтерском объединении «НТТТ» осуществляется через*:*

- утверждение и последовательную реализацию в Волонтерском объединении «НТТТ» демократических процедур, дающих подростку возможность получить социально значимый опыт гражданского поведения;
- организацию общественно полезных дел, дающих обучающимся возможность получить важный для их личностного развития опыт

деятельности, направленной на помощь другим людям, своему техникуму, обществу в целом; развить в себе такие качества как забота, уважение, умение сопереживать, умение общаться, слушать и слышать других. Подготовка и проведение Дня пожилого человека, участие в городском субботнике, поздравление ветеранов Великой Отечественной войны с Днем Победы;

- заседания Волонтерского объединения «НТТТ» – формальные и неформальные встречи членов общественного объединения для обсуждения вопросов управления объединением, планирования дел в техникуме и микрорайоне, празднования знаменательных для членов Волонтерского объединения «НТТТ» событий;
- рекрутинговые мероприятия для 1 курса, реализующие идею популяризации деятельности Волонтерского объединения «НТТТ», привлечения в него новых участников (проводятся в форме игр, квестов, театрализаций и т.п.);
- поддержку и развитие в Волонтерском объединении «НТТТ» его традиций и ритуалов, формирующих у обучающихся чувство общности с другими его членами, чувство причастности к тому, что происходит в объединении (реализуется посредством введения особой символики Волонтерского объединения «НТТТ»: герб, флаг, футболка и кепка волонтера, выход со знаменем;
- участие членов Волонтерского объединения «НТТТ» в волонтерских акциях, деятельности на благо конкретных людей и социального окружения в целом, в проведении разовых акций, которые часто носят масштабный характер, так и постоянной деятельностью обучающихся.

3.4.Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде.

Формирование здорового образа жизни - стратегическое направление воспитательной деятельности техникума. Оно нацелено на устойчивое позитивное отношение к себе, своему здоровью, становление личностных качеств, которые обеспечат молодому человеку психологическую и физическую устойчивость в нестабильном обществе.

Настоящее направление решает задачи:

- пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением;
- повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;
- обеспечения взаимодействия органов здравоохранения, культуры, образования и физической культуры при решении комплексных проблем профилактической работы среди молодежи;
- поддержку и развитие всех форм и методов воспитания потребности к физической культуре, спорту.

Формирование здорового образа жизни включает в себя три составляющие:

- создание информационно-пропагандистской системы повышения уровня знаний студентов, преподавателей о негативном влиянии факторов риска на здоровье, возможностях его снижения;

- комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания;
- побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.

Виды деятельности:

- Организация работы спортивных секций, спортивных клубов;
- Организация спортивных праздников;
- Организация представительства техникума в районных, городских и областных мероприятиях спортивно-массовой направленности;
- Проведение спортивных соревнований внутри техникума;
- Участие в Областном смотре-конкурсе физической подготовленности обучающихся;
- Представление информации на сайт техникума (о спортивных секциях, клубах, командах; студентах и преподавателях – призерах в индивидуальном и групповом первенстве по отдельным видам спорта);
- Проведение разъяснительно-пропагандистской работы среди студенческой молодежи о здоровом образе жизни, пропаганде сдачи норм ГТО.

План мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
Региональный уровень			
1.	Участие Областной спартакиаде образовательных организаций среднего профессионального образования	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
2.	Участие в Областном смотре-конкурсе физической подготовленности среди учреждений среднего профессионального образования	май	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
Муниципальный уровень			
3.	Участие в работе по превентивной программе «Курс подготовки семейной жизни…»	в течение года	Заместитель директора по УВР, кураторы
4.	Участие в районных, городских и областных соревнованиях по мини-футболу, волейболу, легкой атлетике	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
5.	Организация работы и проведение совместных мероприятий с Новгородской областной универсальной научной библиотекой в рамках пропаганды здорового образа жизни	в течение года	Заместитель директора по УВР, кураторы
Мероприятия техникума			
6.	Президентское тестирование	Сентябрь-	Руководитель физического

		ноябрь Март-май	воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы
7.	«День Здоровья»	Сентябрь Июнь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы
8.	Конкурс листовок по пропаганде здорового образа жизни	октябрь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
9.	Организация работы по превентивной программе «Здоровые и успешные»	в течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
10.	Организация работы по превентивной программе «Полезный выбор»	в течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
11.	Организация работы по превентивной программе «Программа Д.О.М. «Выбираю жизнь»	в течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
12.	Проведение профилактической акции «Скажи СПИДу - НЕТ!»	декабрь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
13.	Эстафета «Мы за здоровый образ жизни!»	февраль	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы
14.	Участие в спортивных акциях города и области	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы
15.	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	февраль	Руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватели физической культуры
16.	Участие в Единых антинаркотических акциях: «Подросток», «Призывник»,	март – апрель	Руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватели физической культуры
17.	Работа спортивных секций техникума	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы
18.	Конкурс плакатов , направленных на профилактику ПАВ	февраль	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
19.	Мероприятия, посвященные здоровому питанию: информационные стенды, лекции, беседы, методические рекомендации с размещением на сайте колледжа	в течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
20.	Викторина «ЗОЖ»	апрель	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
21.	Конкурс плакатов по ЗОЖ	май	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
22.	Профилактические мероприятия по игровой зависимости в сети Интернет	в течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
23.	Выставка газет и плакатов «Пропаганда ГТО»	май	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы

3.5 Развитие студенческого самоуправления

Развитие студенческого самоуправления и позитивной общественной студенческой инициативы - один из путей подготовки активных граждан к жизни в правовом и демократическом обществе. В рамках направления предполагается в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»:

- развитие лидерских качеств у студентов;
- формирование и обучение студенческого актива техникума, деятельность Студенческого Совета;
- представление интересов техникума на различных уровнях: местном, региональном, федеральном;
- разработка, принятие и реализация мер по координации деятельности Студенческого Совета техникума и Волонтерского объединения «НТТТ»;
- развитие волонтерского движения;
- организация социально значимой общественной деятельности (развитие добровольческого движения, организация акций, в.т.ч. профилактических, благотворительных проведение мероприятий различных направлений).

Виды деятельности:

- Разработка и внедрение инновационных методик и форм воспитательной работы с молодежью.
- Курирование деятельности Студенческого совета.
- Подготовка и обучение лидерского актива.

Мероприятия по направлению: развитие волонтерского движения по разнообразным направлениям, собрания студентов, студенческие конференции, выпуск студенческих газет, встреча актива с директором техникума, благотворительные акции, «День Первокурсника», организация и проведение мероприятий и т.д.

Поддержка системы самоуправления в техникуме помогает педагогам воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. В Новгородском торгово-технологическом техникуме действует Студенческий Совет, ежегодно проходят выборы председателя Студенческого Совета техникума.

На уровне техникума:

- через деятельность выборного Студенческого Совета, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления техникумом и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы;
- через деятельность Студенческого Совета, объединяющего старост групп для облегчения распространения значимой для обучающихся информации и получения обратной связи от коллективов групп;

- через работу постоянно действующего Волонтерского объединения «НТТТ», инициирующего и организующего проведение личностно значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, флешмобов и т.п.);
- через деятельность Волонтерского объединения «НТТТ», отвечающего за проведение тех или иных конкретных мероприятий;

На уровне группы:

- через деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся группы: старост, актива группы, представляющих интересы группы в делах техникума и призванных координировать его работу с работой Студенческого Совета и кураторов;
- через деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы группы (редакционная коллегия, физорг группы);
- через организацию на принципах самоуправления жизни группы, отправляющихся на экскурсии, осуществляемую через систему распределяемых среди участников ответственных должностей.

На индивидуальном уровне:

- через вовлечение обучающихся в планирование, организацию, проведение и анализ общетехникумовских и внутригрупповых дел;
- через реализацию обучающимися, взявшими на себя соответствующую роль, функций по контролю за посещаемостью и успеваемостью в группе, организацией участия в акциях, субботниках и т.п.

3.6 Развитие социального взаимодействия как реальной практической основы для освоения студентами социальных компетентностей

Данное направление служит развитию социального партнерства между техникумом и окружающим ее сообществом в консолидации ресурсов для совместного решения проблем. Направление предполагает разработку и внедрение механизмов совместной деятельности и инициирование различных форм взаимодействия с социальными партнёрами - работодателями, органами местного самоуправления, учреждениями культуры и спорта, некоммерческими организациями, общественностью.

Организационная координация партнерства осуществляется через создание временных и постоянных организационных структур; разработку плана совместной деятельности; использование в совместной деятельности переговорного процесса, заключение договора.

Виды деятельности:

- развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события, совместные акции;

- участие социальных партнеров в совершенствовании системы профилактики

3.8 Социальная защита и психолого-педагогическая поддержка студента. Работа по данному направлению предполагает профессиональную психолого-педагогическую помощь студентам при столкновении с трудностями и проблемами, оказание адресной социальной и психологической помощи молодым людям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации.

Виды деятельности:

- Социальная защита - осуществление кураторства над социально-незащищенными категориями студентов, взаимодействие с органами социальной защиты.
- Консультативно – профилактическая работа, предполагает организацию психолого-консультационной и профилактической работы (адаптация первокурсников, студенческая семья, суицидальное поведение, профилактика нарушений, ВИЧ-инфекции и т п.), социально-психологическая поддержка студентов, находящихся в трудных жизненных ситуациях и нуждающихся в особых образовательных услугах (социально-психологическое просвещение, психолого-педагогическая коррекция, индивидуальные консультации).

Особо следует выделить задачу адаптации студентов, содействия повышению конкурентоспособности на рынке труда.

Наиболее значимые мероприятия:

1. Проведение адаптационных занятий и тренингов с целью профилактики дезадаптации и создания благоприятного психологического климата в группе.
2. Проведение индивидуальных или групповых консультаций по проблеме адаптации.
3. Проведение диагностики для студентов.
4. Проведение индивидуальных и групповых консультаций для педагогов, с целью создания ситуации сотрудничества, рекомендаций по оказанию помощи и поддержке студентов, которые испытывают трудности в процессе адаптации.

Задачи:

1. Оказание социально-психологической поддержки обучающимся и педагогам в сложных условиях адаптационного периода;
2. Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, оказавшимся в сложном социальном положении;
3. Организация досуга студентов;
4. Создание благоприятной среды в техникуме для сохранения и укрепления психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося;
5. Содействие формированию у обучающихся способности к самоанализу и саморазвитию;

6. Формирование социально-психологической готовности обучающегося, к овладению специальностью;
7. Выявление и предупреждение факторов, препятствующих успешному обучению, воспитанию, профессиональному становлению личности.

План мероприятий социально-психологической службы

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
1.	Изучение и формирование личных дел детей – сирот нового набора, составление банка данных социального положения студентов. Составление социального паспорта техникума и групп.	сентябрь	Социальный педагог, кураторы
2.	Анкетирование обучающихся, направленное на выявление интересов и способностей.	сентябрь	Социальный педагог, кураторы
3.	Выявление обучающихся, состоящих на учете в ПДН, а также находящихся в социально-опасном положении.	сентябрь	Социальный педагог, кураторы
4.	Профилактическая работа с обучающимися, имеющими неуспешность в обучении, пропуски занятий.	В течение года	Зам. директора по УР, УВР, кураторы , заведующая очным отделением, социальный педагог
5.	Профилактическая работа с родителями студентов, имеющих академические задолженности (беседы, консультации)	В течение года	Зам. директора по УР, УВР, кураторы, заведующая очным отделением
6.	Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на разных видах учета, проведение профилактических бесед, диагностических исследований, привлечение к выполнению посильных поручений. Диагностика внеурочных интересов обучающихся, требующих особого педагогического внимания.	в течение года	Социальный педагог, кураторы, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
7.	Проведение профилактических бесед, акций, посвященных пропаганде ЗОЖ, профилактика наркомании, безнадзорности и правонарушений (методическая помощь кураторам, привлечение специалистов).	в течение года	Социальный педагог, кураторы, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
8.	Работа по реализации прав и законных интересов детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	в течение года	Социальный педагог, юрисконсульт
9.	Совместная деятельность со специалистами КДН по работе с обучающимися, состоящими на индивидуальном профилактическом учете в КДН и ЗП, ПДН.	в течение года	Социальный педагог, куратор
10.	Индивидуальное консультирование (по запросу): для преподавателей; для обучающихся; для родителей или опекунов	в течение года	Социальный педагог, кураторы, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС

11.	Выступления на педсоветах техникума	по плану	Социальный педагог, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
12.	Выступление на родительских собраниях (по запросу)	в течение года	Социальный педагог, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
13.	Проведение мероприятий с целью повышения правовой культуры обучающихся и их родителей.	в течение года (по плану)	Социальный педагог, заместитель директора по УВР, сотрудники ПДН
14.	Сотрудничество с органами опеки и попечительства Новгородской области	в течение года	Социальный педагог
15.	Рейды по неблагополучным семьям.	2 раза в год (сентябрь, апрель) в течение года (по факту)	Социальный педагог, кураторы
16.	Участие в работе Совета по профилактике правонарушений техникума	в течение года	Социальный педагог, кураторы, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС, сотрудники ПДН
17.	Посещение городских, областных совещаний, курсов, семинаров по вопросам воспитания	по мере проведения	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
18.	Оформление базовой и текущей документации.	постоянно	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
19.	Формирование актива групп нового набора (Обучение в форме тренингов, выявление лидеров) Организация работы Студенческого Совета	Сентябрь-декабрь	Кураторы, заместитель директора по УВР
20.	Мониторинг социальных сетей	в течение года (ежемесячно)	кураторы
21.	Социальное анкетирование, оформление информационных стендов	по мере необходимости	Социальный педагог, кураторы, специалисты НОЦ ППМС
22.	Анализ научной и практической литературы, подбор инструментария	по мере необходимости	Начальник УМО, заместитель директора по УВР, методисты
23.	Сдача отчетов	по графику	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы

3.9 Профилактика асоциального поведения и вредных зависимостей в молодёжной среде, поддержание правопорядка и дисциплины на территории техникума. Работа с родителями (законными представителями)

Система мероприятий в рамках данного направления включает в себя:

- профилактическую работу с группами социального риска среди студентов, обобщение и внедрение эффективного опыта по предотвращению асоциального поведения, развитие волонтерского движения среди молодежи для решения данных задач;
- профилактика правонарушений среди обучающихся техникума;
- профилактика суицидального поведения;
- профилактика употребления психо-активных веществ;
- профилактика дорожно-транспортного травматизма;
- профилактика распространения идей терроризма и этносепаратизма;
- просвещение студентов по вопросам репродуктивного здоровья, безопасного материнства, профилактики различных заболеваний посредствам проведения семинаров, круглых столов, лекций и распространение специальной литературы;
- организацию мероприятий, направленных на профилактику асоциального поведения;
- проведение семинаров, круглых столов, конференций для педагогов и студентов с привлечением врачей, специалистов органов профилактики правонарушений, социальных работников;
- проведение культурно-массовых мероприятий и акций, направленных на пропаганду здорового образа жизни и вовлечение в активную общественную жизнь студентов техникума.

Задачи по направлению:

- создание и укрепление среди работников и студентов техникума атмосферы спокойствия и стабильности;
- снижение количества правонарушений совершаемых студентами техникума;
- совершенствование системы профилактики правонарушений;
- выявление и устранение причин и условий, способствующих совершению правонарушений студентами;
- совершенствование нормативной правовой базы техникума по профилактике правонарушений;
- активизация участия и улучшение координации деятельности Студенческого Совета и Совета по профилактике правонарушений техникума, участвующих в предупреждении правонарушений.
- содействие в повышении социально-психологической компетентности всех участников образовательного процесса в техникуме.
- **Цель**: создание воспитывающей среды через вовлечение обучающихся и их родителей (законных представителей), общественных организаций и административных структур в совместную воспитательно-образовательную деятельность, способствующую воспитанию здорового, культурного, образованного обучающегося.

Мероприятия по работе с родителями(законными представителями) и семьей:

- Общие и групповые тематические родительские собрания как средство психолого-педагогического просвещения родителей;

- собрания-концерты;
- индивидуальные психолого-педагогические консультации совместно с НОЦ ППМС, тренинги, семинары практикумы для педагогов, родителей;
- тематические классные часы и групповые мероприятия;
- тематические вечера, программы, семинары с участием специалистов: медиков, психологов и т.д.;
- участие родителей (законных представителей) обучающихся, нарушающих Правила внутреннего распорядка для обучающихся техникума на заседании Совета по профилактике правонарушений;
- рейды по месту проживания обучающихся.

Цель мероприятий по профилактике суицидальных проявлений среди студентов техникума

Оптимизация условий обучения и воспитания, способствующих полноценному развитию личности посредством воздействия на основные сферы межличностного взаимодействия обучающихся (в первую очередь, семью, учебную группу и педагогический коллектив) с целью оказания психолого-педагогической и социальной поддержки в плане предотвращения, устранения или ограничения негативных влияний ближайшего окружения на личность обучающегося и процесс его развития.

План мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1.	Формирование банка методических и информационных материалов по профилактике суицидального поведения среди подростков	в течение года	Социальный педагог, специалисты НОЦ ППМС
2.	Сбор информации для создания банка данных обучающихся с высоким уровнем тревожности и депрессии, находящихся в социально опасном положении	сентябрь-декабрь, постоянно	Кураторы, социальный педагог, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
3.	Проведение диагностических исследований по выявлению обучающихся, склонных к различным видам депрессии, тревожности, расположенности к суицидальному поведению	По индивидуальному плану	Специалисты НОЦ ППМС
4.	Классные часы, формирующие в процессе воспитательной работы у обучающихся такие понятия как «ценность человеческой жизни», «цели и смысл жизни», а также индивидуальных приемов психологической защиты в сложных ситуациях	в течение года	Кураторы, социальный педагог, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
5.	Проведение психологических тренингов для обучающихся	в течение года	Кураторы, социальный педагог, заместитель директора по УВР,

			специалисты НОЦ ППМС
6.	Выявление обучающихся «группы риска»	сентябрь - апрель	Кураторы, социальный педагог, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
7.	Индивидуальная работа с обучающимися «группы риска»	в течение года	Кураторы, социальный педагог, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС
8.	Консультирование кураторов с целью планирования и координации деятельности с обучающимися, оказавшимися в социально опасном положении	сентябрь - июнь	Социальный педагог, специалисты НОЦ ППМС
9.	Обзор литературы и информирование педагогов о новых методических пособиях по работе с обучающимися, оказавшимися в социально опасной ситуации.	в течение года	Социальный педагог, библиотекарь
10.	Выявление семей, находящихся в сложной жизненной ситуации; семей с жестоким обращением с детьми (индивидуальные беседы, анкетирование)	в течение года	Кураторы, социальный педагог
11.	Доведение до сведения обучающихся и их родителей (законных представителей) информации о работе телефонов доверия, служб, способных оказать помощь в сложной ситуации.	сентябрь	Кураторы, социальный педагог
12.	Проведение родительских собраний по вопросам профилактики суицидального поведения среди обучающихся; жестокого обращения в семье; конфликтов между детьми и взрослыми	Октябрь, в течение года	Кураторы, социальный педагог, специалисты НОЦ ППМС
13.	Выпуск информационного материала (буклетов, листовок)	по мере необходимости согласно плану	Социальный педагог
14.	Организация досуга и занятости обучающихся	в течение года	Социальный педагог, кураторы
15.	Исследование уровня адаптации первокурсников	октябрь, март	Социальный педагог, кураторы
16.	Размещение на сайте информации для родителей (законных представителей) по профилактике употребления ПАВ, суицидального поведения, конфликтных ситуаций, противодействия идеологии терроризма и экстремизма.	в течение года	Социальный педагог, ответственный за сайт
17.	Консультирование родителей по теме безопасного использования Интернета и мобильной связи детьми.	в течение года	социальный педагог, кураторы
18.	Мониторинг социальных сетей по выявлению фактов распространения информации, склоняющей несовершеннолетних к асоциальному	в течение года	кураторы

	поведению, информации, причиняющей вред их здоровью и развитию.		
19.	Проведение консультативной помощи родителям (законным представителям) во время подготовки и проведения экзаменов	в течение года	Заместитель директора по УР, начальник УМО, заведующая очным отделением, кураторы
20.	Незамедлительное информирование органов системы профилактики о выявленных случаях дискриминации, физического или психического насилия, оскорбления, грубого обращения с несовершеннолетними	в течение года	Кураторы, социальный педагог, заместитель директора по УВР
21.	Взаимодействие со структурами и ведомствами, отвечающими за воспитание, образование и здоровье обучающихся.	в течение года	Заместтель директора по УВР, социальный педагог
22.	Проведение конкурсов , соревнований, акций , направленных на профилактику употребления ПА	По графику	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы
23.	Организация выставок литературы, направленных на пропаганду здорового образа жизни, профилактику употребления ПАВ	По графику	Социальный педагог, библиотекарь

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В настоящее время система воспитательной работы в ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» характеризуется:

- развитой инфраструктурой;
- наличием условий для раскрытия творческого потенциала студентов и самореализации студентов через основные направления: спортивно- оздоровительное, культурно- досуговое, нравственно-патриотическое, социально- психологическое, консультативно–профилактическое, развитие студенческого самоуправления;
- наличием механизмов организации воспитательной деятельности;
- действующей системой различных направлений воспитания студентов;
- развитой системой социального партнерства с ведомствами и общественными организациями.

К наиболее значимым позитивным результатам деятельности воспитательной работы ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» можно отнести:

1. позитивное поведение большинства студентов в отношении к себе и окружающим, высокую готовность к совместной деятельности, установлению коммуникаций. Для большинства студентов характерен средний или выше среднего уровень адаптированности к требованиям социальной среды (отсутствие агрессивных, противоправных, саморазрушительных склонностей, способность регулировать поведение и эмоции, способность к ответственному

поведению, наличие самостоятельности, социальной активности, культура поведения и общения);

2. стабильная активность участия педагогов и студентов в конференциях, конкурсах, форумах, акциях.

К социальным результатам деятельности воспитательной работы в техникуме мы относим:

- участие внешних организаций в реализации программ техникума;
- положительную оценку воспитательной работы, которая подтверждается Благодарственными письмами, Почетными грамотами, дипломами, медалями.

Вместе с этим, современные условия жизни предъявляют новые требования к образовательному процессу в профессиональной образовательной организации.

Выпускники техникума сегодня попадают на современный рынок труда, основными характеристиками которого выступают изменчивость, гибкость, высокая инновационная динамика.

Сегодня от них ждут:

- готовности к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;
- умений и навыков делового общения, в том числе сотрудничества, работы в команде;
- способности к работе с различными источниками информации (ее поиск, обработка, хранение, воспроизведение и т.д.);
- умений действовать и принимать ответственные решения в нестандартных и неопределенных ситуациях;
- способности к критическому мышлению, самоуправлению деятельностью;
- готовности к эффективному поведению в конкурентной среде в условиях стрессогенных факторов и т.д.

Интенсивные изменения, затрагивающие общество, стали основанием для изменения образовательной модели профессионального образования, где в качестве приоритетной цели определены специальные профессиональные и общие компетенции. Образовательные результаты и приоритеты в этой ситуации смещаются от достижения определенного уровня знаний, умений и навыков к совокупности компетенций – способностей, позволяющих успешно адаптироваться в динамичном мире. Новые концептуальные подходы нашли отражение в Программе развития образования, проектах ФГОС третьего поколения, ориентированных на обновление содержания и структуры образования на основе многомерности и интегративности учебного и воспитательного процессов.

В рамках названных документов *воспитательная деятельность в техникуме рассматривается как целенаправленный процесс управления развитием личности через создание благоприятной культурно-образовательной воспитывающей среды, ее наполнение разнообразными формами и методами, обеспечивающими формирование у студентов профессиональных и социально-личностных компетенций*.

Решение ситуации видится в поиске внутренних источников развития воспитательной деятельности, переходе к новой системе организации воспитательной деятельности на основе компетентностного подхода, направленной на решение проблем студенчества, и в целом - на стабильное развитие техникума.

Результат воспитательной деятельности – становление социально-личностных и индивидуальных компетенций, способствующих успешной самореализации и проявлению ответственности в решении социально значимых задач в интересах общества, государства и собственного развития.

Проявление самостоятельной творческой активности;

Повышение уровня социальной комфортности;

Устойчивые результаты обучения и овладения специальностью;

Высокий уровень формирования негативного отношения к вредным привычкам;

Успешное окончание техникума студентами.

Расширение кругозора.

5. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самоанализ организуемой в техникуме воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в техникуме и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в образовательной организации, являются:

– принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям техникума, реализующим воспитательный процесс в техникуме;

– принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентируется на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями техникума;

– принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в техникуме: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

– принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся– это результат как социального воспитания

(в котором техникум участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в техникуме воспитательного процесса являются:

– результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;

– состояние организуемой в техникуме совместной деятельности обучающихся, педагогических работников и руководителей.

Анализ организуемого в техникуме воспитательного процесса осуществляется всеми участниками воспитательного процесса совместно с заместителем директора по УВР с последующим обсуждением его результатов на инструктиво-методическом заседании по воспитательной работе.

Итогом самоанализа организуемой в техникуме воспитательной работы является перечень выявленных проблем.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-управленческое обеспечение

Организационно-управленческое обеспечение заключается в создании условий для организации эффективной воспитательной деятельности на основе планирования, координации, обобщении и распространении положительного опыта работы. Организационно-управленческое обеспечение предполагает:

- создание и утверждение необходимой нормативно-правовой и плановой документации;
- организация работы по направлениям концепции;
- регулярное проведение конференций, конкурсов, семинаров, проблемных обсуждений по вопросам воспитания;
- проведение совещаний, семинаров с целью анализа состояния воспитательной работы;
- создание системы морального и материального поощрения наиболее активных преподавателей и студентов - организаторов воспитательной деятельности.
- проведение мониторинга удовлетворенности студентов и педагогов различными направлениями деятельности и анализ полученных результатов;
- разработка и реализация механизма обратной связи по выполнению замечаний и предложений, выявленных в ходе внутренней оценки.

6.2. Методическое обеспечение

Обеспечение эффективной воспитательной деятельности требует использования современных технологий, обеспечивающих развитие личности и становление индивидуальности, проведения соответствующего мониторинга результативности воспитательной работы, повышение квалификации педагогов по вопросам воспитания.

Мероприятия по реализации методического обеспечения предполагают:

- индивидуальные и групповые консультации для кураторов по планированию работы, внедрению воспитательных технологий;

- участие в проведении педагогических советов, конференций, семинаров, методических дней, педагогических мастерских, проблемных обсуждений с педагогами техникума;
- составление аналитической справки о воспитательной работе, кураторов;
- создание базы данных информационной и методической литературы по проблемам воспитания;
- популяризация инновационного опыта через семинары, круглые столы;

использование информации с основных интернет-ресурсов:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

-

Приложение 1

Календарный план воспитательной работы

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГА ПОУ «НТТТ»
_____ / М.Б. Галахов/
«____» _____ 20___ г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
рабочей программы воспитания
основной профессиональной образовательной программы
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ п/п	Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный исполнитель	Планируемый результат	Примечание
1.	Профессионально-трудовое воспитание	Участие в Региональном чемпионате Новгородской области «Молодые профессионалы»	Ежегодно, по положению	Ресурсный центр, мастера производственного обучения, куратор	Обучающийся проявляет активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной деятельности; умеет планировать и координировать свои действия для достижения цели; осознает социальную ответственность за результат своей работы;	

		Участие в Региональном чемпионате Новгородской области «Абилимпикс» для лиц с ОВЗ	Ежегодно, по положению Сентябрь	Ресурсный центр, мастера производственного обучения, кураторы	Обучающийся проявляет активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной деятельности; умеет планировать и координировать свои действия для достижения цели; осознает социальную ответственность за результат своей работы;	
		Встречи с представителями предприятий социальных партнеров, бывшими выпускниками техникума	Ноябрь март	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, кураторы, преподаватели специальных дисциплин	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний; сформировать такие качества, как трудолюбие, экономическая рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения и другие качества, необходимые специалисту в его профессиональной деятельности; воспитание востребованного специалиста,	

					подготовленного к реальным жизненным условиям, обладающего социальной и профессиональной мобильностью; формирование сознательного, творческого отношения к труду; привитие любви к своей профессии.	
		Организация и проведение мероприятий, приуроченных к Дню Повара и Дню Кондитера, Дню работника пищевой промышленности	20 октября 03 мая 19 октября	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения, кураторы	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;	
		Выпуск праздничных газет по направлению «Технология продукции общественного питания»	Октябрь Май	Кураторы, преподаватели специальных дисциплин	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;	
		Организация и проведение Дней открытых дверей в техникуме	март - май	Заместители директора по УПР, УР,УВР, Ресурсный центр, преподаватели	проявляет активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной	

				специальных дисциплин, кураторы, Студенческий Совет, Волонтерское объединение «НТТТ»	деятельности;	
		Организация и участие студентов техникума в студенческих научно-практических конференциях	по положению	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УР, преподаватели специальных дисциплин, кураторы	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;	
		Организация и проведение мастер-классов для студентов техникума и учащихся школ в рамках профориентационной работы	март	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, куратор, преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения, волонтеры	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;	
		Экскурсии по техникуму для студентов нового набора с целью знакомства с историей техникума, лабораториями, кабинетами	Сентябрь	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, куратор, преподаватели специальных дисциплин, мастера	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;	

		производственного обучения, волонтеры			
Встречи обучающихся с работниками Центра занятости населения	Май	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, кураторы	Трудоустройство		
Проведение тематических классных часов «Знакомство со специальностью», встречи со специалистами , Урок трудовой доблести	Сентябрь март	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, кураторы	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;		
Организация и проведение декады отделения общественного питания	в течение года по плану ЦК	Заместитель директора по УПР, Ресурсный центр, кураторы	Обучающиеся проявляют активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной деятельности;		
Проведение тренингов делового общения в группах	февраль - март	Кураторы, преподаватели	Обучающиеся проявляют активность, стремится к самореализации в творческой и профессиональной деятельности;		
Выставки кулинарной продукции студентов и преподавателей	Ежемесячно	Заместитель директора по УПР, преподаватели специальных дисциплин, кураторы	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;		

		Экскурсии на предприятия города	в течение года, по индивидуальному плану	Заместитель директора по УПР, кураторы	Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;	
2.	Нравственно-патриотическое воспитание	Организация работы по развитию добровольческой деятельности	Сентябрь, постоянно	Куратор, заместитель директора по УВР	Развитие добровольческой деятельности	
		Участие в работе Волонтерского объединения «НТТТ»	Сентябрь, постоянно	Куратор, волонтеры, ,заместитель директора по УВР	Развитие добровольческой деятельности	
		Взаимодействие с волонтерскими объединениями Великого Новгорода, Новгородской области	постоянно	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	Развитие добровольческой деятельности	
		Акция «День солидарности и борьбы с терроризмом»	3 сентября	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, профилактика распространения идей терроризма и этносепаратизма	
		Акция «Знамя Победы»	Апрель-май	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, формирование уважения	

					к символам Российской государственности; формирование готовности к созидательной деятельности на благо Отечества, к его защите; воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны; формирование патриотических чувств и сознания путем приобщения к истории Отечества, области, города, округа, техникума; национальным культурам, трудовым традициям на примерах жизни и деятельности земляков и соотечественников, обогативших свой край и страну достижениями в различных сферах производственной, общественной и культурной деятельности.	
		Акция «Георгиевская ленточка»	Апрель-май	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР Куратор,	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	

	волонтеры, заместитель директора по УВР			
Урок Мужества «Блокадный хлеб»	27 января	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
Урок Памяти жертв Холокоста	28 января	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
Акция «Сад Памяти»	май	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
Акция «Окна России»	июнь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;	
Акция «Письма Победы»	Апрель-май	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых	

				традиций города, страны;	
	Акция «Бессмертный полк»	май	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
	Акция «Призывник»	2 раза в год Октябрь-ноябрь Апрель-июнь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	формирование патриотических чувств и сознания путем приобщения к истории Отечества, области, города, округа, техникума; национальным культурам, трудовым традициям на примерах жизни и деятельности земляков и соотечественников, обогативших свой край и страну достижениями в различных сферах производственной, общественной и культурной деятельности.	
	Участие в городских мероприятиях, организованных Комитетом молодежной политики Администрации Великого Новгорода	В течение года, по индивидуальному плану Администрации Великого Новгорода	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	формирование патриотических чувств и сознания путем приобщения к истории Отечества, области, города, округа, техникума; национальным культурам,	

					трудовым традициям на примерах жизни и деятельности земляков и соотечественников, обогативших свой край и страну достижениями в различных сферах производственной, общественной и культурной деятельности.	
		Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	февраль	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	Пропаганда службы в Вооруженных Силах РФ, развитие у обучающихся понимания общепринятых норм морали, воспитание нетерпимости к правонарушениям, курению, пьянству и наркомании; воспитание будущего семьянина – носителя, хранителя и созидателя семейных традиций. поддержка и развитие всех форм проявления творчества студентов, поддержка индивидуальности личности студента; развитие творческого потенциала и способности к самовыражению;	

					организация массовых студенческих мероприятий, образовательных событий, фестивалей, конкурсов, акций и выставок; поощрение и стимулирование молодых талантов.	
		Общегородской субботник	апрель	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	Экологическое воспитание	
		Акция «Добрые крышечки»	В течение года	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	Экологическое воспитание	
		Классный час «Начало Второй мировой войны»	сентябрь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Классный час «День памяти и скорби. Трагедия в Беслане»	сентябрь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Флэшмоб «Мы вместе»	октябрь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую	

				родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;	
		Классный час «День народного единства»	ноябрь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;	
		Акция «День борьбы против фашизма, расизма, этносепаратизма»	09 ноября	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Акция «День неизвестного Солдата»	03 декабря	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Урок Мужества «Блокадный Хлеб»	27 января	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Урок Мужества «Освобождение	20 января	Куратор,	воспитание	

		города Новгорода от немецко-фашистских захватчиков»		волонтеры, заместитель директора по УВР	гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Смотр строя и песни , посвященный Дню Победы советских войск над немецко-фашистскими захватчиками	апрель	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		«А ну-ка, парни!»	февраль	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	поддержка и развитие всех форм проявления творчества студентов, поддержка индивидуальности личности студента, пропаганда службы в Вооруженных Силах РФ	
		«А ну-ка, девушки!	март	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	поддержка и развитие всех форм проявления творчества студентов, поддержка индивидуальности личности студента	
		Классный час « День Победы»	май	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;	
		Классный час «День России»	июнь	Куратор, волонтеры, заместитель директора по УВР	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую	

					родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;	
		Вынос Государственного Флага Российской Федерации Классный час: «Разговоры о важном»	Еженедельно Еженедельно	Советник директора по воспитанию, знаменная группа Советник директора по воспитанию, кураторы	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России,	
		Учебный курс «Россия-мои горизонты»	Учебный план	Заместитель директора по УР, Учебная часть, преподаватели	возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России,	
3.	Волонтерское движение	Организация деятельности Волонтерского объединения «НТТТ»	Сентябрь, в течение года	Заместитель директора по УВР, кураторы	Развитие системы добровольчества	
		Рекрутирование новых членов волонтерского движения	Сентябрь, в течение года	Кураторы, заместитель директора по УВР	Развитие системы добровольчества	
		Участие в заседаниях Волонтерского объединения «НТТТ»	Сентябрь, по плану	Кураторы, волонтеры	Организация деятельности	
		Организация мероприятий на базе техникума	По индивидуальному плану	Кураторы, волонтеры	Оказание адресной помощи, пропаганда добровольчества	
		Участие в волонтерских	По	Кураторы,	Оказание адресной	

		мероприятиях города, области	индивидуальному плану	волонтеры, заместитель директора по УВР	помощи, пропаганда добровольчества, развитие лидерских качеств, формирование актива	
		Информирование о деятельности Волонтерского объединения «НТТТ»	По индивидуальному плану	Кураторы, волонтеры, заместитель директора по УВР	Пропаганда добровольческой деятельности	
4.	Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде	Участие Областной спартакиаде образовательных организаций среднего профессионального образования	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	Пропаганда идей ГТО	
		Участие в Областном смотре-конкурсе физической подготовленности среди учреждений среднего профессионального образования	май	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	Пропаганда идей ГТО	
		Участие в районных, городских и областных соревнованиях по мини-футболу, волейболу, легкой атлетике	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	Пропаганда идей ГТО	
		Президентское тестирование	Сентябрь-ноябрь Март-май	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы	комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по	

					вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	
		«День Здоровья»	Сентябрь Июнь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы	пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением; повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей; обеспечения взаимодействия органов здравоохранения, культуры, образования и физической культуры при решении комплексных проблем профилактической работы среди молодежи; поддержку и развитие всех форм и методов	

					воспитания потребности к физической культуре, спорту. создание информационно-пропагандистской системы повышения уровня знаний студентов, преподавателей о негативном влиянии факторов риска на здоровье, возможностях его снижения; комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	

		Конкурс листовок по пропаганде здорового образа жизни	октябрь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением; повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;	
		Проведение профилактической акции «Скажи СПИДу - НЕТ!»	декабрь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением; повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;	
		Эстафета «Мы за здоровый образ жизни!»	февраль	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы	комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления	

					здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	
		Участие в спортивных акциях города и области	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы		
		Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	февраль	Руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватели физической культуры	пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением; повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;	
		Участие в Единых антинаркотических акциях: «Подросток», «Призывник»,	март – апрель	Руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ, преподаватели	комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на	

				физической культуры	повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	
		Работа спортивных секций техникума	в течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы	Пропаганда здорового образа жизни, идей ГТО	
		Конкурс плакатов , направленных на профилактику ПАВ	февраль	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения	

					здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	
		Мероприятия, посвященные здоровому питанию: информационные стенды, лекции, беседы, методические рекомендации с размещением на сайте техникума	Сентябрь Ноябрь Февраль Апрель в течение года	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	Пропаганда здорового образа жизни	
		Викторина «ЗОЖ»	апрель	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением; повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;	
		Конкурс плакатов по ЗОЖ	май	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением; повышения роли	

					физкультуры, спорта в жизни молодых людей;	
		Профилактические мероприятия по игровой зависимости в сети Интернет	Октябрь февраль	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	
		Выставка газет и плакатов «Пропаганда ГТО»	май	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры, кураторы	комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления	

					здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни, пропаганда здорового питания; побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.	
5.	Развитие студенческого самоуправления	Организация системы самоуправления в техникуме, группе	Сентябрь		Формирование студенческого актива техникума	
		Организация работы Студенческого Совета	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, кураторы, старосты	Развитие системы самоуправления	
		Участие в заседаниях Студенческого Совета	Сентябрь, по плану	Кураторы, старосты	формирование и обучение студенческого актива техникума, деятельность Студенческого Совета; представление интересов техникума на различных уровнях: местном, региональном, федеральном;	
		Организация мероприятий на базе техникума	По индивидуальному плану	Кураторы, старосты, заместитель директора по УВР	развитие лидерских качеств у студентов;	
		Участие в мероприятиях города, области	По индивидуальному плану	Кураторы, старосты, заместитель директора по УВР	развитие лидерских качеств у студентов;	

6.	Развитие социального взаимодействия, как реальной практической основы для освоения студентами социальных компетентностей	Организация совместной деятельностью с Новгородской областной универсальной научной библиотекой	Сентябрь, по индивидуальному плану	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события, совместные акции; участие социальных партнеров в совершенствовании системы профилактики	
		Организация совместной деятельности с ГОБУ «Новгородский областной центр психолого-педагогической, медицинской и социальной деятельности»	Сентябрь, по индивидуальному плану	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события, совместные акции; участие социальных партнеров в совершенствовании системы профилактики	
		Организация совместной деятельности с МБУ «Новгородский молодежный центр»	Сентябрь, по индивидуальному плану	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события, совместные акции; участие социальных	

					партнеров в совершенствовании системы профилактики	
		Организация совместной деятельности с ФГБУК «Новгородский государственный объединенный музей-заповедник»	Сентябрь, по индивидуальному плану	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события, совместные акции; участие социальных партнеров в совершенствовании системы профилактики	
		Организация совместной деятельности с МАУ «Дом молодежи, центр гражданско-патриотического воспитания и подготовки допризывной молодежи» Новгородского муниципального района	Сентябрь, по индивидуальному плану	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	развитие новых форм социального взаимодействия: совместные проекты; совместные образовательные события, совместные акции; участие социальных партнеров в совершенствовании системы профилактики	
7.	Социальная защита студентов, психолого-педагогическая поддержка	Изучение и формирование личных дел детей – сирот нового набора, составление банка данных социального положения студентов. Составление социального паспорта	сентябрь	Социальный педагог, кураторы	Организация досуга студентов; Создание благоприятной среды в техникуме для сохранения и укрепления	

	обучающегося и процесса его развития.	техникума, учебных групп, обучающихся			психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося	
		Анкетирование обучающихся, направленное на выявление интересов и способностей.	сентябрь	Социальный педагог, кураторы	Организация досуга студентов; Создание благоприятной среды в техникуме для сохранения и укрепления психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося	
		Выявление обучающихся, состоящих на учете в ПДН, а также находящихся в социально-опасном положении.	сентябрь	Социальный педагог, кураторы	Выявление и предупреждение факторов, препятствующих успешному обучению, воспитанию, профессиональному становлению личности.	
		Профилактическая работа с обучающимися, имеющими неуспешность в обучении, пропуски занятий по неуважительной причине	В течение года	Зам. директора по УР, УВР, кураторы , заведующая очным отделением, социальный педагог	Выявление и предупреждение факторов, препятствующих успешному обучению, воспитанию,	

					профессиональному становлению личности.	
		Профилактическая работа с родителями (законными представителями) обучающихся, имеющих академические задолженности (беседы, консультации)	В течение года	Зам. директора по УР, УВР, кураторы, заведующая очным отделением	Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, родителям (законным представителям) и педагогам в сложных условиях адаптационного периода; Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, оказавшимся в сложном социальном положении;	
		Индивидуальная работа с обучающимися, состоящими на разных видах учета, проведение профилактических бесед, диагностических исследований, привлечение к выполнению посильных поручений. Диагностика внеурочных интересов обучающихся, требующих особого педагогического внимания.	в течение года	Социальный педагог, кураторы, заместитель директора по УВР, специалисты НОЦ ППМС	Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, родителям (законным представителям) и педагогам в сложных условиях адаптационного периода; Оказание социально-психологической поддержки обучающимся, оказавшимся в сложном социальном положении;	
8.	Профилактика асоциального	Организация работы Совета по профилактике правонарушений	Сентябрь, ежемесячно по	Куратор, социальный	Качественная и своевременная	

	поведения и вредных зависимостей в молодежной среде, поддержание правопорядка и дисциплины на территории техникума. Работа с родителями		необходимости	педагог, заместитель директора по УВР	организация индивидуальной профилактической работы	
		Профилактика дорожно-транспортного травматизма среди обучающихся	Сентябрь, постоянно	Куратор, социальный педагог, преподаватель, организатор ОБЖ	Правовое обучение обучающихся, недопущение совершения противоправных деяний на дороге, пропаганда безопасного	
		Работа с органами ПДН Великого Новгорода и Новгородской области	Сентябрь, по необходимости	Куратор, социальный педагог, заместитель директора по УВР	Организация индивидуальной профилактической работы, Незамедлительное информирование органов системы профилактики о выявленных случаях дискриминации, физического или психического насилия, оскорбления, грубого обращения с несовершеннолетними	
		Организация работы с НОЦ ППМС	июнь , постоянно по факту выявления потребности у несовершеннолетних обучающихся, по индивидуальному плану НОЦ ППМС	социальный педагог, заместитель директора по УВР	Проведение диагностических исследований по выявлению обучающихся, склонных к различным видам депрессии, тревожности, расположенности к суицидальному поведению. Оказание	

				индивидуальной психологической помощи;	
Организация работы с НОНД ГОБУЗ детско-подростковым отделением центра «Катарсис» (профилактические беседы, скрининг-тестирование)	Сентябрь, постоянно	социальный педагог, заместитель директора по УВР	Подготовка списков несовершеннолетних обучающихся, прохождение скрининг-тестирования	
Профилактические беседы специалистов: УИИН; ГИБДД; Линейного отдела УМВД; ПДН УМВД; ГИБДД	Организация до 10 сентября (запрос), по индивидуальному графику	Куратор, социальный педагог, заместитель директора по УВР	Правовое обучение обучающихся, недопущение совершения противоправных деяний	
Организация работы по превентивным программам с несовершеннолетними обучающимися 1 – 3 курса Программа Д.О.М. «Выбираю жизнь»; Программа «Здоровые и успешные»; Программа «Правильный выбор» Курс дополнительных занятий по программе «Школа подготовки к семейной жизни»	В течение года (1 раз в месяц, в соответствии с перспективным планом)	Куратор, социальный педагог, заместитель директора по УВР	. Организация досуга студентов; . Создание благоприятной среды в техникуме для сохранения и укрепления психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося; . Содействие формированию у обучающихся способности к самоанализу и саморазвитию;	

					Формирование социально-психологической готовности обучающегося, к овладению профессией;	
		Организация тематических классных часов (противодействие терроризма и экстремизма в молодежной среде, антикоррупционная тематика и т.п.)	1 раз в месяц	Куратор, социальный педагог, заместитель директора по УВР	Организация досуга студентов; Создание благоприятной среды в техникуме для сохранения и укрепления психологического здоровья, а также максимального проявления индивидуальных психологических особенностей каждого обучающегося; Содействие формированию у обучающихся способности к самоанализу и саморазвитию; Формирование социально-психологической готовности обучающегося, к овладению профессией;	
		Организация работы по ликвидации пропусков учебных занятий по неуважительной	Ежемесячно, подведение итогов на 30 число месяца,	Куратор, социальный педагог,	Выявление и предупреждение факторов,	

		причине	постоянно	заместитель директора по УВР	препятствующих успешному обучению, воспитанию, профессиональному становлению личности.	

Приложение 2

АНКЕТА
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ ВОСПИТАННОСТИ

группы_____ ***Долг и ответственность***						
1	Считаю для себя важным добиваться, чтобы коллектив моей группы работал лучше.	5	4	3	2	1
2	Вношу предложения по совершенствованию работы группы.	5	4	3	2	1
3	Самостоятельно организую отдельные мероприятия в группе.	5	4	3	2	1
4	Участвую в подведении итогов работы группы, в определении ближайших задач.	5	4	3	2	1
Бережливость						
1	Аккуратно пользуюсь библиотечными книгами.	5	4	3	2	1
2	Бережно отношусь к мебели и имуществу техникума (не рисую, не черчу на партах).	5	4	3	2	1
3	Бережно отношусь к своей одежде (слежу за чистотой и опрятностью).	5	4	3	2	1

4	Экономлю природные ресурсы (электроэнергию, воду бумагу - до конца использую тетради).	5	4	3	2	1
Дисциплинированность						
1	Знаю и соблюдаю правила, записанные в Уставе техникума.	5	4	3	2	1
2	Всегда внимателен на занятиях, не мешаю слушать другим объяснения преподавателя, куратора.	5	4	3	2	1
3	Участвую во внеклассных мероприятиях, проводимых в группе (в техникуме).	5	4	3	2	1
4	Осознаю свою ответственность за результаты работы в коллективе группы.	5	4	3	2	1
Ответственное отношение к учебе						
1	Своевременно выполняю задания преподавателей (курсовые, рефераты, практические задания, домашнюю работу).	5	4	3	2	1
2	При подготовке к занятиям стараюсь не прибегать к помощи взрослых, однокурсников.	5	4	3	2	1
3	Использую дополнительную литературу (пользуюсь средствами Интернета).	5	4	3	2	1
4	Аккуратен, исполнителен, точен.	5	4	3	2	1
Отношение к общественному труду						
1	Своевременно и точно выполняю порученные мне задания.	5	4	3	2	1
2	Принимаю участие в трудовых рейдах (уборке кабинета, территории техникума, прилегающей территории).	5	4	3	2	1
3	Выполняю трудовые поручения родителей(законных представителей).	5	4	3	2	1
4	Добросовестно выполняю все поручения.	5	4	3	2	1
Коллективизм и товарищество						
1	Удовлетворен отношением моих товарищей к другим группам.	5	4	3	2	1
2	Готов отстаивать интересы всего коллектива техникума в других коллективах и общественных организациях.	5	4	3	2	1
3	Готов помочь своим одногруппникам выполнять домашнее задание или поручения взрослых.	5	4	3	2	1

4	Готов ответить за результаты своей работы и за результаты работы своих товарищей.	5	4	3	2	1
Честность и справедливость						
1	Считаю, что необходимо отвечать за свои поступки.	5	4	3	2	1
2	Честно сознаюсь, если что-то натворил.	5	4	3	2	1
3	Осуждаю своего товарища, если он рассказал взрослому о проступке товарища без его присутствия при разговоре.	5	4	3	2	1
4	Открыто и смело высказываю свое мнение перед любым коллективом.	5	4	3	2	1
Простота и скромность						
1	Говоря о своих успехах, не забываю об успехах товарищей.	5	4	3	2	1
2	Понимаю, что человека уважают не за деньги.	5	4	3	2	1
3	Иногда люблю похвастаться.	5	4	3	2	1
4	Могу дружить с девушками и юношами другой национальности	5	4	3	2	1
Культурный уровень						
1	Посещаю музеи, выставки, театры не реже одного раза в месяц.	5	4	3	2	1
2	Среди телевизионных передач смотрю учебные, познавательные фильмы (из жизни растительного и животного миров, передачи, посвященные жизни и деятельности писателей, артистов кино) Слушаю не только современную музыку, эстрадную, но и классическую.	5	4	3	2	1
3	Слежу за своей речью, не допускаю, чтобы при моем присутствии говорили грубо, некорректно, нецензурно.	5	4	3	2	1
4	Соблюдаю правила поведения в общественных местах (в том числе транспорте)	5	4	3	2	1
Любовь к Отечеству						
1	Я интересуюсь и горжусь историческим прошлым своего Отечества, переживаю настоящее, обсуждаю с товарищами свою роль в создании его будущего	5	4	3	2	1

2	У меня вызывает интерес историческое прошлое своего Отечества, и я переживаю за его настоящее	5	4	3	2	1
3	Мало интересуюсь историей и культурой своего Отечества	5	4	3	2	1
4	Пренебрежительно отношусь к истории и отечественной культуре	5	4	3	2	1
Правовая культура						
1	Я знаю основные гражданские права и обязанности, соблюдаю их, активно работаю по созданию законов и правил жизни техникума	5	4	3	2	1
2	Я знаю основные гражданские права и обязанности, соблюдаю большинство из них;	5	4	3	2	1
3	Иногда я допускаю отклонения в соблюдении правопорядка;	5	4	3	2	1
4	Очень часто нарушаю дисциплину и правопорядок	5	4	3	2	1
Готовность прийти на помощь						
1	Готов прийти на помощь практически каждому, кто в ней нуждается, всегда стараюсь участвовать в акциях взаимопомощи и милосердия	5	4	3	2	1
2	Охотно иду на помощь друзьям и товарищам в решении проблем	5	4	3	2	1
3	Неохотно иду на помощь и поддержку других, а если и поддерживаю кого-то, то чаще всего «за компанию»	5	4	3	2	1
4	Меня не волнуют чужие проблемы	5	4	3	2	1
Интернационализм						
1	Уважаю культуру и традиции других национальностей, пресекаю неуважительное отношение к ним	5	4	3	2	1
2	Проявляю интерес и уважение к культуре и традициям других национальностей	5	4	3	2	1
3	У меня не вызывает интереса культура других национальностей	5	4	3	2	1
4	Как правило, я пренебрежительно отношусь к культуре и традициям других национальностей	5	4	3	2	1
Коммуникативность						

1	Люблю общаться с людьми, умею взаимодействовать с ними, способен решать конфликты, договариваться, разрабатывать и проводить разные мероприятия	5	4	3	2	1
2	Люблю общаться с людьми, умею работать в группе, но испытываю затруднения в решении конфликтных ситуаций	5	4	3	2	1
3	Предпочитаю работать один, потому что не всегда умею договариваться с людьми, а во время дискуссии обычно молчу	5	4	3	2	1
4	Меня раздражают большие компании, я неуютно чувствую себя в обществе	5	4	3	2	1
Тактичность, культура поведения						
1	Тактичен и вежлив в обращении со старшими и товарищами, одобряю и поддерживаю эти качества у других	5	4	3	2	1
2	В целом тактичен и вежлив, но спокойно реагирую на бестактность других по отношению к окружающим	5	4	3	2	1
3	Вежлив и тактичен, как правило, лишь в присутствии старших и педагогов	5	4	3	2	1
4	Не стараюсь быть тактичным и вежливым	5	4	3	2	1
Здоровый образ жизни						
1	Считаю, что необходимо вести здоровый образ жизни, укреплять свое здоровье; я занимаюсь этим и привлекаю своих друзей; я не имею вредных привычек	5	4	3	2	1
2	В целом веду здоровый образ жизни, укрепляю свое здоровье, но не всегда могу преодолеть свои вредные привычки	5	4	3	2	1
3	Не считаю необходимым постоянно вести здоровый образ жизни; думаю, что иногда можно и поразвлечься, не обращая внимания на возможные негативные последствия	5	4	3	2	1
4	Не считаю необходимым вести здоровый образ жизни в принципе; имею вредные привычки и думаю, что они - нормальное явление	5	4	3	2	1

Расчет делать по каждому пункту.

Обращение к обучающимся: “Прочитайте вопросы анкеты и постарайтесь долго не задумываться. Ответьте на них, оценивая себя по 5-балльной шкале. (расшифровка дана на доске)”

“1” - всегда нет или никогда.
“2” - очень редко, чаще случайно.
“3”- чаще нет, чем да, иногда вспоминаю.
“4”- чаще да, чем нет, иногда забываю.
“5”- всегда да, постоянно.
Результаты одного пункта складываются и делятся на 20 (максимальное кол-во баллов) (3+4+3+4)/16
Затем складываются показатели по всем пунктам и делятся на 9. (1+0,9+0,7+0,6+0,5+1+1+1+0,2)/16
До 0,5 – низкий уровень воспитанности
0,6- уровень воспитанности ниже среднего
0,7 -0,8 средний уровень воспитанности
До 0,9 уровень воспитанности выше среднего
1- высокий уровень воспитанности

Показатели каждого обучающегося складываются, делятся на количество обучающихся. В результате получаем уровень воспитанности группы.