

Приложение 2
к ОПОП-П по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ.....	Error! Bookmark not defined.
ОГСЭ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	11
ОГСЭ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	22
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	35
ОГСЭ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА.....	48
ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ	57
ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	68
ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ.....	77
ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ.....	86
ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	100
ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	Error! Bookmark not defined.10
ОП*06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	Error! Bookmark not defined.
ОП*07 ОХРАНА ТРУДА.....	Error! Bookmark not defined.31
ОП*08 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ	Error! Bookmark not defined.40
ОП*09 ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ АПК	Error! Bookmark not defined.50

Приложение 2.15
к ОПОП-П специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям).

Дисциплина «История России» включена в общий гуманитарный и социально-экономический цикл образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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	-
ПК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения, ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, значимость профессиональной деятельности по специальности, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 1.2.	Эксплуатировать	Основы технологии	Визуально оценивать

	оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	уровень оснащенности технологического оборудования
--	--	---	--

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	35	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	
Всего	36	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - XXI вв.)		12/2	
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	<p>Содержание</p> <p>СССР в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Власть и оппозиция в 1960-1980-е гг. Новые попытки модернизации. Экономическая реформа 1965 г., ее направления, цели и результаты. Замедление темпов развития экономики СССР в 1970-начале 1980-х гг. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Сложность и противоречивость культурной политики. Основные направления и особенности внешней политики. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</p>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
Тема 1.2. Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья	<p>Содержание</p> <p>Основные направления развитых ключевых регионов на рубеже XX-XXI вв. Ближний круг или ближнее зарубежье России. Причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений. Формирование содружества независимых государств позволило сделать процесс распада СССР максимально бесконфликтным. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Место и роль России в этих проектах. Планы НАТО в отношении России.</p>	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06
Тема 1.3. Миссия сверх держав	<p>Содержание</p> <p>Назначение ООН, НАТО, ЕС Назначение ООН. НАТО, ЕС в решении вопросов национальной безопасности государств. В поисках решения проблем глобальной безопасности. Основные мировые державы, различные</p>	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
		3	

	подходы и принципы в решении важных международных вопросов. США и принципы экзаменатора и двойных стандартов. Россия и Китай сосредоточение условий для собственного экономического прорыва. Россия и ее идеология много полярного мира.		
Тема 1.4. Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе	Содержание	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
	Китай самый молодой центр геополитической силы. Китай и проблемы его внутреннего развития. Китай бросает вызов региональному доминированию Японии и глобальному доминированию США.	2	
2Тема 1.5. Международные отношения в конце XX – XXI века	Содержание	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
	Проблемы разоружения в конце XX-XXI века. Встречи президентов США Д.Буша и президента России В.В.Путина в ноябре 2001 года и в мае 2002г. Признание со стороны США России страной с рыночной экономикой. Провал операции по «разоружению» Ирака.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа: «Мир в эпоху «холодной войны»»	2	
Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.		15/4	
Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями	Содержание	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
	Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. Операция «Решительная сила» против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане «Несокрушимая свобода», направленная против режима талибов и террористической сети «Аль-Каида» Договор о нераспространении ядерного оружия и его неспособность сдержать распространение ядерного вооружения. Атомные оружейные программы Ирака и КНДР – новая угроза миру	2	
Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз	Содержание	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
	Избавится ли человечество от новых угроз XX века. Мир продолжает вооружаться. Стремление государств к политическому доминированию.	3	
Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире	Содержание	3	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Международная безопасность и суверенитет. Международный терроризм – угроза человечеству.	3	
Тема 2.4. Ахиллесовы пяты современной цивилизации	Содержание	5	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
	Угроза глобального и диктаторского режима.	1	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	«Проблемы современной цивилизации»	4	
Тема 2.5. Понятие исламского вызова	Содержание	2	ОК.02,
	Цивилизационное противостояние или «возрождение» ислама. Глобализация и исламский мир.	2	
Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира		8/2	
Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи	Содержание	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций в России и мире. Формирование глобальной экономики. Структура глобальной экономики	2	
Тема 3.2. Историческое перепутье России	Содержание	2	ОК.02, ОК.05, ОК.06,
	Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира. Трофейная экономика. Россия – своеобразное геоэкономическое пространство. Современная экономическая, политическая и культурная ситуация в России и в мире. Инновационная революция. Индекс развития человеческого потенциала. Внешняя политика России. Россия и международные организации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Основные проблемы сотрудничества НАТО и России в военно-политической и технической области. Глобализация с позиции гражданина РФ. РФ в современной международной политике	2	
Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России	Содержание	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Победа над бедностью. Установление справедливого общественного и морального порядка. Построение эффективной демократии. Обеспечение единства страны, умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	«Проблемы мирового развития на рубеже третьего тысячелетия»	2	
Промежуточная аттестация		1	
Всего:		36/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Истории, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247391>
2. Новиков, М. С. История (история России, всеобщая история) : учебное пособие / М. С. Новиков. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-907507-60-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/240770>
3. Артемов В. В. История: для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : учебник для нач. и сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 304 с.
4. Артемов В. В. История: для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : учебник для нач. и сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2022. — 304 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты</p>	<p>Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины;</p> <p>-точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам;</p> <p>-оценивает международную значимость деятельности организаций;</p> <p>-грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии;</p> <p>-четкость и правильность ответов на вопросы;</p> <p>-дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</p> <p>грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение,</p> <p>подтверждает примерами свое</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>

<p>антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>отношение к событиям - обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями</p> <p>-выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности - демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	
--	---	--

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	12
1. Общая характеристика	13
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	13
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	13
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	15
2.2. Содержание дисциплины.....	16
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	20
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	20
3.2. Учебно-методическое обеспечение	20
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»; формирование системы знаний, правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности и обеспечивающей возможность реализации коммуникативных навыков на иностранном языке непосредственно в процессе реализации профессиональной деятельности.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства программное обеспечение в профессиональной деятельности,	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	правила оформления документов, правила построения устных сообщений особенности,	-

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	социального и культурного контекста	
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы,</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые),</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.2.	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	<p>Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	Визуально оценивать уровень оснащенности технологического оборудования

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 в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	72

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Повседневное общение		35/35	
Тема 1.1. Прошлое и настоящее страны изучаемого языка	Содержание	7/7	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	Синтаксические конструкции изучаемого языка: повторение основных сведений.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7	
	Практическое занятие № 1. Разряды существительных	2	
	Практическое занятие № 2. Число существительных	1	
	Практическое занятие № 3. Притяжательный падеж существительных	1	
	Практическое занятие № 4. Чтение текста с полным пониманием содержания по теме «Погода и климат»	1	
Практическое занятие № 5. Монологическая и диалогическая речь по теме «Достопримечательности и места отдыха».	2		
Тема 1.2. Система образования в России и за рубежом	Содержание	8/8	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие № 6. Разряды прилагательных, степени сравнения прилагательных.	1	
	Практическое занятие № 7. Сравнительные конструкции с союзами	1	
	Практическое занятие № 8. Высказывание на основе прочитанных информационных текстов по теме «Жизнь и работа студентов в России».	2	
	Практическое занятие № 9. Высказывания на основе прослушанных интервью по теме «Жизнь и работа студентов Великобритании».	2	
	Практическое занятие № 10. Запись рассказа с опорой на ключевые предложения по теме «Мой колледж».	2	
Тема 1.3. Здоровый образ жизни	Содержание	4/4	ОК.05, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 11. Разряды числительных, употребление числительных.	1	

	Практическое занятие № 12. Конструкции речи с датами и временем суток.	1	
	Практическое занятие № 13. Настоящее совершенное время на примере темы «День здоровья»	1	
	Практическое занятие № 14. Высказывание на основе прочитанных информационных текстов, сложносочиненные предложения на примере темы «Проблемы экологии».	1	
Тема 1.4. Мое хобби	Содержание	7/7	ОК.05, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7	
	Практическое занятие № 15. Использование личных, притяжательных, указательных, вопросительных, возвратных и неопределенных местоимений.	1	
	Практическое занятие № 16. Диалоги на основе прочитанных информационных текстов по теме «Музыкальное наследие».	2	
	Практическое занятие № 17. Чтение и пересказ текста по теме «Шедевры мирового кинематографа».	2	
	Практическое занятие № 18. Сложноподчиненные предложения с союзами If, when и др. на примере темы «Мои лучшие каникулы».	2	
Тема 1.5. Путешествия и деловые поездки	Содержание	4/4	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 19. Цели путешествия. Виды транспорта и их преимущества. Условные предложения. Условные предложения 2 типа. Условные предложения 3 типа	1	
	Практическое занятие № 20. Покупка и заказ билетов. Инфраструктура. Грамматика. Выражение желания	1	
	Практическое занятие № 21. Прохождение таможенного контроля, проверка паспортов. Грамматика: Модальный глагол “can”	1	
	Практическое занятие № 22. Номер в гостинице. Виды временного проживания. Грамматика. Модальный глагол “may”	1	
Тема 1.6. Магазины и услуги	Содержание	5/5	ОК 02, ОК.05, ОК.09,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	5	
	Практическое занятие № 23. Виды магазинов. Магазины самообслуживания. Грамматика. Модальный глагол “must”	1	
	Практическое занятие № 24. Продукты питания. Одежда. Грамматика. Модальный глагол “should”	1	
	Практическое занятие № 25. Планирование бюджета, расходы, потребительская корзина. Грамматика. Модальный глагол “ought”	1	
	Практическое занятие № 26. Виды предприятий питания. В ресторане. В кафе.	1	

	Грамматика. Модальный глагол “need”		
	Практическое занятие № 27. Защита прав потребителя в стране изучаемого языка	1	
	Грамматика. Глаголы выступающие в модальном значении		
Раздел 2 Профессиональное общение		28/28	
Тема 2.1. Моя будущая профессия, карьера	Содержание	6/6	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 19. Применение видовременных форм глаголов, оборотов thereis/ thereare на примере темы «Хочу быть профессионалом»	2	
	Практическое занятие № 20. Применение времен группы Continuous в чтении и переводе по теме «Молодые профессионалы WorldSkills».	2	
	Практическое занятие № 21. Наречия some, any, no, every и их производные: чтение с общим охватом содержания и кратким пересказом по теме «Подготовка к трудоустройству, поиск вакансий»	2	
Тема 2.2. Служебные телефонные переговоры и переписка	Содержание	6/6	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие № 22. Употребление модальных глаголов can, must, may и их эквивалентов в речи в процессе телефонных переговоров профессиональной направленности.	2	
	Практическое занятие № 23. Употребление модальных глаголов to be to, should, ought, need в устной и письменной речи при ответах на запросы пользователей информационных систем.	2	
	Практическое занятие № 24. Систематизация словаря профессиональных терминов. Диалог профессиональной тематики	2	
Тема 2.3. Экономика и сельское хозяйство	Содержание	8/8	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие № 25. Административное деление России. Географические и климатические особенности России. Важнейшие промышленные и аграрные регионы России. Грамматика. Вопросы в косвенной речи.	2	
	Практическое занятие № 26. Основные отрасли промышленности и сельского хозяйства России. Грамматика. Общие вопросы в косвенной речи.	2	
	Практическое занятие № 27. Административное деление страны изучаемого языка. Географические и климатические особенности. Важнейшие промышленные и аграрные регионы страны изучаемого языка. Грамматика. Специальные вопросы в косвенной речи.	2	
	Практическое занятие № 28. Основные отрасли промышленности и сельского	2	

	хозяйства страны изучаемого языка. Грамматика. Пассивный залог. Образование. Особенности употребления пассивного залога. Употребление сослагательного наклонения		
Тема 2.4. Компьютеры и их функции	Содержание	8/8	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие № 29. Чтение текстов профессиональной тематики и кратким пересказом по теме «Основные неисправности персональных компьютеров».	2	
	Практическое занятие № 30. Перевод текста профессиональной тематики со словарем.	2	
	Практическое занятие № 31. Построение ответов на вопросы по неисправностям устройств информационных систем.	2	
	Практическое занятие № 32. Диалог-игра профессиональной направленности «Помогите решить проблему».	2	
Раздел 3 Перевод профессиональной литературы		7/7	
Тема 3.1 Инструкции по эксплуатации и обслуживанию	Содержание	2	ОК 02, ОК.05, ОК.09, ПК 1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 33. Перевод инструкций по эксплуатации на устройства информационно-коммуникационных систем.	2	
Тема 3.2. Работа с материалами производителей устройств	Содержание	5	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	5	
	Практическое занятие № 34. Перевод новых публикаций по профессиональной тематике, в том числе материалов с сайтов производителей устройств информационно-коммуникационных систем.	5	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72/72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Планета английского: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 204 с.
2. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-7946-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178059>
3. Нескучная грамматика на занятиях по английскому языку по образовательным программам СПО “Build up your English skills”. Уровень А1-А2 : учебно-методическое пособие / составители А. П. Сороцкая [и др.]. — Белгород : БГИИК, 2024. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408038>
4. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. (. Шматкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 260 с. — ISBN 978-5-507-44688-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/237344>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> 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</p>	<p>Согласно правилам, объясняет произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применяет и переводит профессиональную лексику Воспроизводит без ошибок изученные грамматические правила Грамотно отвечает на вопросы, поддерживает беседу Грамотно отвечает на вопросы, составляет диалоги, пересказывает текст на русском языке. Логично составляет пересказы текстов, составляет тезисы к пересказу, пишет эссе и резюме, делает выводы по заданию Составляет точный литературный перевод, выполняет грамматические задания с ним,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>выбирает ответы из текста</p>	
--	----------------------------------	--

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	23
1. Общая характеристика	24
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	24
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	24
2. Структура и содержание дисциплины	26
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	26
2.2. Содержание дисциплины.....	27
3. Условия реализации дисциплины	32
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	32
3.2. Учебно-методическое обеспечение	32
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	32

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения применять первичные средства пожаротушения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности применять	основные принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации основы военной службы и обороны государства задачи и основные мероприятия гражданской обороны способы защиты населения от оружия массового	-

	<p>профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p>	<p>поражения меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>	
ПК 1.2.	<p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>	<p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>

		автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
--	--	---	--

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	20
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	72	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности		70/20	
Тема 1.1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности.	Содержание	20	ОК 04, ОК 07, ПК 1.2
	Предмет дисциплины, ее место и роль в системе подготовки специалиста. Цели и задачи курса. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности (БЖ).	1	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1	
	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях и их классификация.	1	
	Чрезвычайные ситуации техногенного и природного характера. Чрезвычайные ситуации военного характера и терроризм. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, а также в случае массовых беспорядков на митингах и демонстрациях.	2	
	Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики. Сущность и факторы, определяющие устойчивость. Повышение устойчивости работы объектов экономики.	1	
	Инженерная защита. Убежища и противорадиационные укрытия, а также простейшие укрытия от чрезвычайных ситуаций.	1	
	Защита населения при чрезвычайных ситуациях. Общие принципы деятельности по защите населения. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.	1	
	Виды защитных мероприятий: противопожарный, противорадиационный, противохимический и медицинский. Оповещение и информирование населения. Эвакуация населения.	1	
	Аварийно-спасательные работы в зонах чрезвычайных ситуаций. Сущность и виды аварийно-спасательных работ. Силы и средства аварийно-спасательных работ.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	

	Ликвидация радиоактивного загрязнения территории. Основные меры и средства защиты населения при возникновении радиоактивного загрязнения территории. Ликвидация химического заражения территории. Основные меры и средства защиты населения при возникновении химического заражения территории.	1	
	Защита населения и материальных ценностей при пожарах. Способы и средства ликвидации пожаров.	1	
	Назначение и устройство средств пожаротушения. Установки и принцип действия средств автоматического пожаротушения.	1	
	Применение средств коллективной защиты.	1	
	Применение средств индивидуальной защиты.	1	
	Применение первичных средств тушения пожаров.	1	
	Применение технических средств тушения пожаров.	1	
	Применение средств индивидуальной защиты.	1	
	Применение средств защиты органов дыхания.	1	
	Применение средств защиты кожи.	1	
Тема 1.2. Основы военной службы	Содержание	30	ОК.07
	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности РФ. Основы военной безопасности Российской Федерации. Международные правовые акты. Общеправовые, социально-правовые и локальные акты военного управления. Полномочия Президента РФ, Совета федерации и Государственной думы в области обеспечения военной безопасности РФ.	1	
	Организация обороны Российской Федерации. Внешняя и внутренняя политика России в области обеспечения военной безопасности.	1	
	История создания Вооруженных сил РФ. Вооруженные Силы Российской Федерации от княжеских дружин до Ракетно-космических войск. Предпосылки военной реформы Петра I, реформы в России во второй половине XIX века. Создание регулярной армии, ее особенности.	1	
	Назначение и задачи ВС РФ. Основные принципы строительства Вооруженных Сил. Применение Вооруженных Сил в мирное время.	1	
	Организационная структура Вооруженных Сил РФ. Состав Вооруженных Сил, руководство и управление. Сухопутные войска, Военно-морской флот и Воздушно-космические силы, предназначение, структура и вооружение.	1	
	Проведение военной реформы Российской Федерации 2008 – 2020 г.г.. Реструктуризация Вооруженных Сил. Этапы проведения реформы.	1	
	Воинская обязанность и воинский учет граждан. Понятие и сущность	1	

воинской обязанности. Обязанности граждан по воинскому учету. Общая характеристика системы воинского учета. Требования к воинскому учету. Виды, цели и задачи воинского учета. Сведения о гражданах, которые должны содержаться в документах первоначального воинского учета. Первоначальная постановка граждан на воинский учет.		
Медицинское освидетельствование и обследование. Категорирование состояния здоровья граждан для военной службы. Состав медицинской комиссии. Мероприятия по профессиональному психологическому отбору граждан для комплектования воинских должностей.	1	
Нормативно-правовые акты по призыву. Закон РФ «О воинской обязанности и военной службе». Предоставление отсрочки и освобождения от военной службы. Сроки призыва на военную службу.	1	
Организационные мероприятия по призыву. Призыв на военную службу. Состав, полномочия территориальной и региональной призывной комиссии. Должностные лица территориального военного комиссариата. Предназначение повестки военного комиссариата. Сборный пункт регионального военного комиссариата.	1	
Прохождение военной службы по призыву. Общевоинские уставы для военнослужащих. Строевой устав Вооруженных Сил РФ, устав внутренней службы Вооруженных Сил РФ, устав гарнизонной и караульной службы Вооруженных Сил РФ, дисциплинарный устав Вооруженных Сил РФ и боевой устав Вооруженных Сил РФ.	1	
Прохождение военной службы по контракту. Воинские должности замещаемые военнослужащими контрактной службы. Требования, предъявляемые к гражданам при заключении контракта. Условия контракта. Возрастные и другие ограничения для граждан, при заключении контракта. Альтернативная гражданская служба. Особенности прохождения альтернативной гражданской службы.	1	
Военная служба – особый вид государственной службы. Организационные и правовые основы военной службы. Воинские должности и звания военнослужащих.	1	
Правовой статус военнослужащих.	1	
Права и обязанности военнослужащих. Права военнослужащих. Должностные обязанности военнослужащих.	1	
Юридическая ответственность	1	
Сущность и составляющие воинской дисциплины. Дисциплинарный устав ВС РФ.	1	

	Социальное обеспечение военнослужащих. Материальное и пенсионное обеспечение.	1	
	Государственные символы России. Государственный флаг и Государственный герб и Государственный гимн Российской Федерации.	1	
	Символы воинской чести. Дни воинской славы, памятные даты и воинские праздники. Государственные и ведомственные награды.	1	
	Воинские традиции ВС РФ. Патриотизм и верность воинскому долгу - основные качества защитника Отечества. Воинский долг - обязанность по вооруженной защите Отечества.	1	
	Ритуалы Вооруженных сил РФ. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку.	1	
	Организация, задачи и направления подготовки к военной службе. Основные направления подготовки к службе в ВС РФ. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Граждане допризывного и призывного возраста. Подготовка граждан к военной службе в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.	1	
	Военно-профессиональная ориентация молодежи. Военно-профессиональная ориентация молодежи на овладение военно-учетными специальностями и военно-профессиональная ориентация на обучение в военных образовательных учреждениях профессионального образования по соответствующим специальностям. Военно-патриотическое воспитание.	1	
	Физическая подготовка в ВС РФ	1	
	Факторы, влияющие на здоровье. Формирование здорового образа жизни. Принципы организации здорового образа жизни.	1	
	Психологическая подготовка к службе в ВС РФ. Общая характеристика взаимоотношений между военнослужащими. Виды взаимоотношений в воинском коллективе.	1	
	Сущность, виды и характеристика конфликтов. Неуставные взаимоотношения между военнослужащими. Опасности межгрупповых и межличностных конфликтов в воинском подразделении.	1	
	Пути предупреждения конфликтов	1	
	Методы разрешения конфликтов	1	
Тема 1.3. Основы	Содержание	20	ОК 04, ОК 07, ПК 1.2

медицинских знаний	Общая характеристика поражений организма. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Признаки жизни.	2	
	Общие правила и порядок оказания первой помощи. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	2	
	Причины ранений. Виды ранений. Колотые, резаные, ушибленные, рубленые, рваные, укушенные и огнестрельные раны. Защита раны от загрязнения и заражения.	2	
	Оказание ПМП при ранениях. Капиллярное, артериальное, венозное и смешанное кровотечение. Опасность кровотечений. ПМП при переломах, сотрясении головного мозга, травм, связанных с повреждением конечностей.	2	
	Виды переломов. Закрытые и открытые переломы. Перелом позвоночника. Перелом ребер. Перелом конечностей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Причины кровотечений. Виды кровотечений. Оказание ПМП при кровотечениях.	2	
	Реанимационные мероприятия.	2	
	Причины переломов. Оказание ПМП при переломах.	2	
	Оказание ПМП при ожогах.	2	
	Оказание ПМП при отморожениях. Оказание ПМП при поражении электрическим током.	2	
Промежуточная аттестация	2		
Всего:	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

. Кабинет Безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова Н. В., Бычкова Е. В. Безопасность жизнедеятельности. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО, 2-е изд., стер. 2024. – 168 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/365855>.

2. Широков Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона. Учебное пособие для СПО, 2-е изд., испр. и доп. 2023. – 556 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/293030>

3. Бектобеков Г. В. Пожарная безопасность. Учебное пособие для СПО, 4-е изд., стер. 2023. – 88 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/279806>

4. Горькова Н. В., Фетисов А. Г. и др. Безопасность жизнедеятельности. Учебник для СПО, 3-е изд., стер. 2023. – 220 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/279821>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>– 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</p>	<p>Верная оценка состояния окружающей среды; обоснованный выбор средств обеспечения безопасности;</p> <p>соблюдение норм безопасности.</p> <p>Использует средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</p> <p>Применяет первичные средства пожаротушения</p> <p>Применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p> <p>Владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</p> <p>Оказывает первую помощь пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<ul style="list-style-type: none"> – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации – основы военной службы и обороны государства – задачи и основные мероприятия гражданской обороны – способы защиты населения от оружия массового поражения – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, -осуществлять работу с соблюдением принципов 		
---	--	--

<p>бережливого производства -организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения – применять первичные средства пожаротушения – ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы оказывать первую помощь пострадавшим 		
--	--	--

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	36
1. Общая характеристика	37
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	37
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	37
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	38
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	38
2.2. Содержание дисциплины.....	39
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	45

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла. образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива , психологические особенности личности	-
ОК.08	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	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	-

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	138	132
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	144	132

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практическо й подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1 Теоретическая часть		6/0	
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.	<p>Содержание</p> <p>Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика.</p> <p>Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.</p> <p>Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия.</p> <p>Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидروпроцедуры, бани, массаж. Материнство и валеология. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания</p>	1	ОК.04, ОК.08,
Тема 1.2. Физическая культура в обеспечении здоровья.	<p>Содержание</p> <p>Современное состояние физической культуры и спорта. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях СПО. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности в условиях спортивного зала и спортивных площадок.</p>	1	ОК.04, ОК.08,
Тема 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	<p>Содержание</p> <p>Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных</p>	1	

	качеств.		
Тема 1.4. Самоконтроль и контроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание	1	ОК.04, ОК.08,
	Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. Контроль (тестирование) уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств.	1	
Тема 1.5. Психофизиологические основы учебного и производственного труда	Содержание	1	ОК.04, ОК.08,
	Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся учреждений СПО. Динамика работоспособности обучающихся в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического, и психофизического утомления обучающихся. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.	1	
Тема 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Содержание	1	ОК.04, ОК.08,
	Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым специальность предъявляет повышенные требования.	1	
Раздел 2 Практическая часть		8/8	
Тема 2.1 Учебно-методическая часть	Содержание		ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.	2	
	Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.	2	
	Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение	2	

	средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.		
	Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.	2	
Раздел 3 Учебно-тренировочная часть		130/130	
Тема 3.1. Легкая атлетика	Содержание		ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Обучение техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши). Совершенствование техники метания гранаты.	2	
	Кроссовая подготовка: 3. Развитие общей выносливости.	2	
	4. Развитие специальной выносливости.	2	
	5. Обучение техники выполнения положения высокого старта.	2	
	6. Совершенствование техники выполнения положения высокого старта.	2	
	7. Развитие скоростной выносливости (бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег).	2	
	Спринтерская подготовка: 8. Развитие быстроты (бег на короткие дистанции, эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м (юноши).	2	
	9. Обучение техники выполнения положения низкого старта, стартового разгона и финиширования.	2	
	10. Совершенствование техники выполнения положения низкого старта, стартового разгона и финиширования.	2	
	Прыжки в высоту: 11. Обучение техники выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».	2	
	12. Совершенствование техники выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».	2	
	Контрольные занятия по теме: «Легкая атлетика» - техника метания гранаты; - метание гранаты на результат; - бег 2000 м (девушки), бег 3000 м; - бег 100 м; - техника выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».	2	
Тема 3.2. Лыжная подготовка	Содержание	24	ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24	
	Классические лыжные ходы: 1. Обучение техники передвижения на лыжах попеременным двухшажным ходом.	2	

	2. Совершенствование техники передвижения на лыжах попеременным двухшажным ходом.	2	
	3. Обучение техники передвижения на лыжах одновременными ходами (бесшажный, одновременный одношажный и одновременный двухшажный).	2	
	4. Совершенствование техники передвижения на лыжах одновременными ходами (бесшажный, одновременный одношажный и одновременный двухшажный).	2	
	5. Обучение техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные и перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	6. Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные и перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	2	
	7. Обучение техники преодоления подъемов и препятствий.	2	
	8. Совершенствование техники преодоления подъемов и препятствий.	2	
	Коньковые лыжные ходы:	2	
	1. Обучение техники передвижения попеременным коньковым лыжным ходом.	2	
	2. Совершенствование техники передвижения попеременным коньковым лыжным ходом.	2	
	3. Обучение техники передвижения одновременным коньковым лыжным ходом.	2	
	4. Совершенствование техники передвижения одновременным коньковым лыжным ходом.	2	
	Контрольные занятия по теме: «Лыжная подготовка». - преодоление дистанции 5 км (девушки), 8 км (юноши).		
Тема 3.3. Гимнастика	Содержание		ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22	
	Общеразвивающие упражнения:		
	1. Обучение технике выполнения упражнений с гимнастической скакалкой, мячом и обручем (девушки).	2	
	2. Совершенствование техники выполнения упражнений с гимнастической скакалкой, мячом и обручем (девушки).	2	
	3. Обучение технике выполнения упражнений с набивными мячами.	2	
	4. Совершенствование техники выполнения упражнений с набивными мячами.	2	
	5. Обучение технике выполнения упражнений с гантелями и гирей (юноши).	2	
	6. Совершенствование техники выполнения упражнений с гантелями и гирей (юноши).	2	
	7. Разучивание упражнений в паре с партнером.	2	
	8. Обучение технике выполнения элементов акробатики.	2	
	9. Совершенствование техники выполнения элементов акробатики.	2	
Упражнения специального назначения:			
10. Составление и написание комплексов упражнений для коррекции нарушений осанки,	2		

	упражнений на внимание, упражнений у гимнастической стенки, висы, упоры и упражнений в чередовании напряжения с расслаблением.		
	11. Составление и написание комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики.	2	
	12. Составление и написание комплексов упражнений для коррекции зрения.	2	
	Контрольные занятия по теме: «Гимнастика». - техника выполнения упражнений с гимнастической скакалкой, мячом и обручем (девушки); - техника выполнения элементов акробатики.	2	
Тема 3.4. Спортивные игры	Содержание	40	ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	40	
	1. Волейбол	20	
	1. Обучение техники выполнения стойки и перемещений волейболиста.	2	
	2. Совершенствование техники выполнения стойки и перемещений волейболиста.	2	
	3. Обучение техники выполнения передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу и приема мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе.	2	
	4. Совершенствование техники выполнения передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу и приема мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе.	2	
	5. Обучение техники выполнения верхней прямой подачи.	2	
	6. Совершенствование техники выполнения верхней прямой подачи.	2	
	7. Обучение техники нападающего удара, одиночного блокирования и приема мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	8. Совершенствование техники нападающего удара, одиночного блокирования и приема мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину.	2	
	9. Тактика игры. Правила игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.	2	
	Контрольные занятия по теме: «Волейбол» - техники выполнения передачи мяча двумя руками сверху, двумя руками снизу; - техники выполнения верхней прямой подачи.	2	
	2. Баскетбол	20	
	1. Обучение техники выполнения передачи и ловли мяча двумя руками.	2	
	2. Совершенствование техники выполнения передачи и ловли мяча двумя руками.	2	
	3. Обучение техники выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).	2	
4. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).	2		

	5. Обучение техники приемов овладения мячом (вырывание и выбивание).	2	
	6. Совершенствование техники приемов овладения мячом (вырывание и выбивание).	2	
	7. Обучение техники защиты (перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание).	2	
	8. Совершенствование техники защиты (перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание).	2	
	9. Тактика игры. Правила игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.	2	
	Контрольные занятия по теме: «Баскетбол» - техника выполнения передачи и ловли мяча двумя руками; - техника выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).	2	
Тема3.5. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Содержание		ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Обучение техники выполнения упражнений для развития силы методом круговой тренировки.	2	
	2. Совершенствование техники выполнения упражнений для развития силы методом круговой тренировки.	2	
	3. Обучение техники выполнения упражнений с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.	2	
Тема3.6. Спортивная аэробика	Содержание		ОК.04, ОК.08,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Обучение техники выполнения элементов «акробатической комбинации» (спортивно-гимнастические и акробатические элементы).	2	
	2. Совершенствование техники выполнения элементов «акробатической комбинации» (спортивно-гимнастические и акробатические элементы).	2	
	3. Обучение техники выполнения дополнительных элементов: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток.	2	
	4. Обучение техники выполнения обязательных элементов: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47930-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333308>
2. Безбородов, А. А. Практические занятия по волейболу / А. А. Безбородов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46032-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/295940>
3. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки / Е. А. Зобкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-47830-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329069>
4. Журин, А. В. Основы здоровья и здорового образа жизни студента / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-5-507-47094-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328514>

3.2.2. Дополнительные источники

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – Знает: – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека – основы здорового образа жизни – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 	<p>Точно формулирует правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу.</p> <p>Согласно нормам формулирует положения по технике безопасности при занятиях спортом, объясняет правила закаливания</p> <p>Обоснованно разъясняет понятия «здоровый образ жизни».</p> <p>Дает оценку своей профессиональной деятельности при анализе профиограммы.</p> <p>Подбирает упражнения для расслабления, составляет комплекс гигиенической гимнастики</p> <p>Ежедневное использует комплекс</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Выступление с сообщениями</p> <p>Тестирование</p> <p>Проведение своего комплекса зарядки в группе</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> – средства профилактики перенапряжения – способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни. <i>Умеет:</i> организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности – 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 – проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) 	<p>УГГ</p> <p>Демонстрирует умения выполнять упражнения на расслабление. Согласно нормам, сдает контрольные нормативы. Показывает результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта</p> <p>Проявляет активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях</p>	
--	---	--

<p>физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики</p> <ul style="list-style-type: none">– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой– выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма		
--	--	--

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	49
1. Общая характеристика	50
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	50
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	50
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	52
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	52
2.2. Содержание дисциплины.....	53
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	55
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	55
3.2. Учебно-методическое обеспечение	55
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ. 05 Основы бережливого производства»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.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.07	соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной	-

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельности , основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, принципы бережливого производства, основные направления изменения климатических условий региона.. правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1.	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
ПК 1.2.	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.2.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	правила проведения контроля производственных стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	36	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы бережливого производства			
Тема 1.1 Понятие и сущность бережливого производства	Содержание	2/	ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2
	Понятие «бережливое производство». Ключевые понятия бережливого производства. История возникновения бережливого производства. Представители школы научного управления и их вклад в бережливое производство	2	
Тема 1.2 Концепция, системы и принципы бережливого производства	Содержание	6/2	ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2
	Концепция бережливого производства. Японская и американская системы бережливого производства. Западная система бережливого производства. Бережливое производство как процесс. Принципы бережливого производства. Сокращение потерь как цель бережливого производства. Виды потерь. Культура бережливого производства: понятие, принципы, практика. Организационные ценности бережливого производства, их сущность. Составляющие проектирования потока создания ценности. Отечественный опыт внедрения принципов бережливого производства	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ и поиск потерь в производственном процессе	1	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности»	1	
Тема 1.3 Инструменты бережливого производства	Содержание	8/4	ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2
	Совершенствование производственных процессов и снижение потерь. Метод «6 сигм». Технологии анализа. Технологии улучшений: системы Канбан, 5S, TPM, SMED	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие № 4. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы	2	
	Практическое занятие № 5. Деловая игра «Внедрение системы подачи материалов по системе Канбан в организации/ Деловая игра «Решение производственной проблемы» (на выбор обучающихся)	2	

Тема 1.4. Управление персоналом в системе бережливого производства	Содержание	6/2	ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2
	Технологии вовлечения персонала. Стратегии организационных изменений. Система подачи предложений. Создание команды реформаторов. Корпоративная культура. Формирование корпоративной культуры бережливого производства. Создание условий для широкого вовлечения и участия сотрудников в преобразованиях. Причины сопротивления изменений и способы их преодоления. Взаимодействия в системе бережливого производства	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 6. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей	2	
Тема 1.5 Особенности применения бережливого производства в профессиональной сфере.	Содержание	6/2	ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2
	Трансформация предприятия в бережливое. Необратимость изменений	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка мини-проекта «Бережливое производство в профессиональной сфере»	2	
Тема 1.6 Ресурсосбережение в организации	Содержание	6/2	ОК 01, ОК.07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2
	Ресурсосбережение: термины, определения и суть процесса. Законы и стандарты ресурсосбережения. Принципы ресурсосбережения на предприятии. Задачи и цели ресурсосбережения. Управление ресурсосбережением в организации	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 8. Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО, 3-е изд., стер. 2024. – 76 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/364793>
2. Основы бережливого производства в АПК : учебник для спо / В. Т. Водяников, Е. В. Худякова, Н. В. Сергеева, М. Н. Степанцевич ; под редакцией В. Т. Водяников. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47650-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/402011>
3. Грудина О. Н., Запорожец Д. В., Звягинцева О. С., Кенина Д. С., Левушкина С. В., Лисова О. М., Свистунова И. Г., Семко И. А., Сергиенко Е. Г. Основы бережливого производства: учебное пособие. 2022. – 128 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/323504>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, 	<ul style="list-style-type: none"> демонстрирует системные знания о принципах, инструментах бережливого производства; демонстрирует системные знания о ресурсосбережении на производстве; владеет навыками оценки результатов внедрения бережливого производства демонстрирует умение соблюдать принципы бережливого производства, выбирать инструменты бережливого производства 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач. Деловые игры. Проектная работа (разработка мини-проекта)

<p>задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, принципы бережливого производства, основные направления изменения климатических условий региона. правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 		
--	--	--

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	58
1. Общая характеристика	59
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	59
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	59
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	60
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	60
2.2. Содержание дисциплины.....	61
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	64
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	64
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	65

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 06 «Основы финансовой грамотности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: формирование системы 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 «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные	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 проектной программы	-

	правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения.	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ПК 3.1	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	Расчет сменных показателей производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения

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	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	36	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Введение. Личное финансовое планирование		6/2	
Тема 1.1 Человеческий капитал.	Содержание	2	ОК.03, ОК 06
	Банковская система России: Центральный банк, коммерческие банки. Национальная валюта.	1	
	Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений	1	
Тема 1.2 Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет.	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
	Структура, способы составления и планирования личного бюджета	1	
Тема 1.3 Финансовый план	Содержание	3	ОК.03, ОК 06
	Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление личного финансового плана и бюджета	2	
Раздел 2 Депозит		3/0	
Тема 2.1 Банк и банковские депозиты	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов.	1	
Тема 2.2 Банковские продукты	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
	Как собирать и анализировать информацию о банке и банковских продуктах	1	
Тема 2.3 Банковский договор	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
	Как читать и заключать договор с банком. Управление рисками по депозиту	1	
Раздел 3. Кредит		4/0	

Тема 3.1 Банковский кредит.	Содержание	4	ОК.03, ОК 06
	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность)	1	
	Из чего складывается плата за кредит. Как собирать и анализировать информацию о кредитных продуктах	1	
	Как уменьшить стоимость кредита. Как читать и анализировать кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности	1	
	Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита	1	
Раздел 4. Расчетно-кассовые операции		3/0	
Тема 4.1 Банковские операции	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц.	1	
Тема 4.2 Платежная система	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
	Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом	1	
	Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом	1	
Раздел 5. Страхование		4/1	
Тема 5.1 Страхование	Содержание	4	ОК.03, ОК 06
	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Договор страхования.	1	
	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц	1	
	Как использовать страхование в повседневной жизни?	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. «Страхование жизни».	1	
Раздел 6. Инвестиции		4/1	
Тема 6.1 Инвестиции и инвестиционные инструменты.	Содержание	3	ОК.03, ОК 06
	Понятие инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. Место инвестиций в личном финансовом плане	1	
	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор финансового продукта в зависимости от доходности, ликвидности и риска.	1	
	Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции.	1	
Тема 6.2	Содержание	1	ОК.03, ОК 06
Фондовый рынок	Фондовый рынок и его инструменты.	1	
Раздел 7. Пенсии		2/0	
Тема 7.1	Содержание	2	ОК.03, ОК 06
Государственная пенсионная система РФ.	Что такое пенсия. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Что такое накопительная и страховая пенсия. Что такое пенсионные фонды и как они работают.	1	
	Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	1	
Раздел 8. Налоги		2/0	
Тема 8.1	Содержание	2	ОК.03, ОК 06
Налоги и налогообложение	Понятие налоги. Как работает налоговая система в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц	1	
	Налоговые льготы и налоговые вычеты	1	
Раздел 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.		2/0	
Тема 9.1	Содержание	2	ОК.03, ОК 06
Мошенничества и финансовые пирамиды	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества.	2	
Раздел 10. Создание собственного бизнеса		4/2	
Тема 10.1	Содержание	4	ОК.03, ОК 06
Бизнес-планирование	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	1	
	Бизнес-план. Содержание и структура бизнес-плана	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление бизнес-плана	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36/8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы финансовой грамотности : учебник для спо / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378458>
2. Сычева-Передеро, О. В. Финансовая грамотность : учебное пособие / О. В. Сычева-Передеро, О. В. Секлецова, И. В. Корчагина. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8353-2814-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186377>.
3. Яцков И. Б., Афанасьева С. В. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности. Учебник для СПО. 2024. – 332 с. Лань. <https://e.lanbook.com/book/362738>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Центральный Банк Российской Федерации www.cbr.ru
2. Министерство финансов РФ www.minfin.ru/ru
3. Федеральная налоговая служба www.nalog.ru
4. Пенсионный фонд РФ www.pfrf.ru
5. Роспотребнадзор www.rospotrebnadzor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; Экономические явления и процессы общественной жизни; Структуру семейного бюджета и экономику семьи; Депозит и кредит; Расчетно-кассовые операции; Пенсионное обеспечение; Виды ценных бумаг; Основные элементы банковской системы; Виды платежных средств; Страхование и его виды; Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную 	<ul style="list-style-type: none"> – ориентируется в понятиях: человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, активы, пассивы, доходы, расходы; – определяет личный бюджет, семейный бюджет, дефицит, профицит, баланс; – оперирует понятиями: сбережения, инфляция, индекс потребительских цен, банк, банковский счёт, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заёмщик, финансовые риски, ликвидность; банковский кредит, заёмщик, виды кредита, принципы кредитования, номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита, виды кредитов по целевому назначению), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи), финансовые риски заёмщика, защита прав заёмщика, микрофинансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платёж по кредиту; – демонстрирует знания о денежных переводах, валютнообменных операциях, банковских картах (дебетовых, кредитных, дебетовых с овердрафтом); – ориентируется в понятиях: пенсия, трудовая и социальная пенсии, корпоративная пенсия, инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений; – дает определения акций, облигаций; – ориентируется в понятиях: 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Текущий контроль: практические занятия, выполнение индивидуальных заданий, тестирование, устный и письменный опрос</p> <p>Итоговый контроль: Зачетная работа Оценка результатов выполнения практических работ Дифференцированный зачёт</p>

<p>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; анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p>	<p>страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер, виды страхования для физических лиц страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос, страховые продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – перечисляет, поясняет правила защиты прав потребителя финансовых услуг; называет нормативно-правовую базу, обеспечивающую защиту прав потребителей финансовых услуг – выявляет основные признаки и виды финансовых пирамид, виды финансового мошенничества; – выбирает критерии для анализа информации о банке и предоставляемых им услугах в зависимости от своих финансовых целей; – составляет текущий и перспективный личный финансовый план на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета, анализирует и корректирует личный финансовый план; – демонстрирует навыки анализа информации о способах инвестирования денежных средств, предоставляемой различными информационными источниками структурами финансового рынка; – разрабатывает собственные стратегии инвестирования в соответствии с личным финансовым планом и отбор инструментов для её реализации; – анализирует финансовые риски при заключении депозитного договора; - анализирует преимущества и недостатки краткосрочного и долгосрочного займов; – рассчитывают общую стоимость покупки при приобретении её в кредит; – делает сравнительный анализ различных финансовых продуктов по уровню 	
---	---	--

	доходности, ликвидности и риска. Составляет бизнес-план	
--	---	--

**к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа дисциплины

**ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	69
1. Общая характеристика	70
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	70
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	70
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	70
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	70
2.2. Содержание дисциплины.....	71
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	74
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	74
3.2. Учебно-методическое обеспечение	74
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	74

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»: подготовка обучающихся к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, деловой и социальной сферах, а также формирование способности и готовности применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

. Дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 19.02.12.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04	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	-
ПК 3.3.	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в	В т.ч. в форме
--	---------	----------------

	часах	практ. подготовки
Учебные занятия	34	10
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	36	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		36/10	
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание учебного материала	2	ОК.04, ОК.05
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2	
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	Содержание учебного материала	2	ОК.04, ОК.05
	1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	
Тема 1.3. Понятие деловой этики	Содержание учебного материала	4/3	ОК.04, ОК.05
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».	1	
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	1	
Тема 1.4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание учебного материала	2	ОК.04, ОК.05
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2	
Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	Содержание учебного материала	2/1	ОК.04, ОК.05
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	ОК.04, ОК.05

Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	1. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2	
Тема 1.7. Способы психологической защиты	Содержание учебного материала	4/2	ОК.04, ОК.05
	1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.	2	
Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	Содержание учебного материала	4	ОК.04, ОК.05
	1. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.	4	
Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	Содержание учебного материала	6/2	ОК.04, ОК.05
	1. Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическая работа № 6. Упражнение «Публичное выступление».	2	
Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Содержание учебного материала	6/2	ОК.04, ОК.05
	1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 7. Упражнение «Конструирование цели жизни».	1	
	Практическая работа № 8. Упражнение «Ежедневник».	1	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36/10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащен необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, по данной специальности в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Якуничева, О. Н. Психология общения / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47424-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370235>.

3. Разомазова, А. Л. Конфликтология : учебное пособие / А. Л. Разомазова. — Липецк : Липецкий ГТУ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-116-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/363572>.

4. Топорнина, А. В. Психология профессиональной деятельности : учебно-методическое пособие / А. В. Топорнина, А. Б. Ваньков, Т. В. Губарева. — Тула : ТГПУ, 2020. — 69 с. — ISBN 978-5-6041454-8-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113626>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности; правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста; Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	– Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на во теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; – методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; – приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; – способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Тестирование
<i>Умеет:</i> организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно	– толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; – выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели	Экспертная оценка выполнения практических заданий

<p>излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>общения; –находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; –ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; – эффективно взаимодействует в команде; –взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.</p>	
---	---	--

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	78
1. Общая характеристика	79
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	79
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	79
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	80
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	80
2.2. Содержание дисциплины.....	81
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	85
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	85
3.2. Учебно-методическое обеспечение	85
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	85

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Процессы и аппараты»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты»: формирование у студентов знаний и умений по общим закономерностям и тенденциям развития процессов и аппаратов молочного производств, для решения конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Дисциплина «Процессы и аппараты» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска	-

	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	информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ПК 1.2.	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья.	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях; Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	42
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	42

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Гидромеханические процессы		22/18	ОК 01 ОК 02
Тема 1.1. Гидродинамика	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02
	1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	2	
	Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2	
Тема 1.2. Гидростатика	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.	2	
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02
	1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.	2	

	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	2	
	Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2	
	Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2	
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	Содержание учебного материала	6	OK 01 OK 02
	1. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдоожижения. и устройств для перемешивания.	2	
	Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.	2	
Раздел 2. Механические процессы		6/4	OK 01 OK 02
Тема 2.1. Основные механические процессы	Содержание учебного материала	6	
	1. Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения.	2	
	Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	
Раздел 3. Массообменные процессы		20/12	
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	Содержание учебного материала	6	OK 01 OK 02
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	
	Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2/	
Тема 3.1. Кристаллизация	Содержание учебного материала	4	OK 01 OK 02
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов.	2	

	Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2	
Тема 3.2. Сушка	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	2	
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	
	Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки.	2	
	Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдооживленном слое.	2	
Раздел 4. Тепловые процессы		22/8	
Тема 4.1. Основы теплопередачи	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02
	1. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	2	
	2. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.	2	
Тема 4.2. Тепловой баланс	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	
Тема 4.3. Тепловые аппараты,	Содержание учебного материала	6	
	1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	2	ОК 01 ОК 02

основные виды	2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	2	
Тема 4.4. Выпаривание	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02
	1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2	
	2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72/42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Производство продукции животноводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.] ; Под ред.: Бредихин С. А.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377>.

2. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156113>.

4. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов Д.А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие для СПО / Д.А. Баранов. – 4-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 408 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: 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	Проводит расчеты процессов и аппаратов Выбирает оптимальные условия проведения технологических процессов Выбирает рациональную конструкцию аппарата	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий

<p>социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; 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; Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья; Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья.</p>		
<p>Умеет: 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</p>		

<p>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; 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; Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях.</p>		
---	--	--

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	89
1. Общая характеристика	90
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	90
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	90
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	92
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	92
2.2. Содержание дисциплины.....	93
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	96
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	96
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	96

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Метрология и стандартизация»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Метрология и стандартизация»: формирование у студентов системы компетенций для решения профессиональных задач и овладению основами знаний по определению и назначению норм точности, обработки результатов измерений, применения стандартов при оценке качества продукции, метрологической поверке и использованию измерительных средств.

Дисциплина «ОП.03 Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.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.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные 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	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.	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
ПК 1.2.	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет	Нормативные правовые акты и нормативно-	Отбор проб по технологическому циклу в

	проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции и регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК 2.2.	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	правила проведения контроля производственных стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической 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	34	10
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	36	10

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	
Тема 1. Техническое регулирование	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.	2	
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	2	
Тема 2. Стандартизация	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.	1	
	2. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.	1	

	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».	1	
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.	1	
	5. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	1	
	Практическое занятие № 2. Анализ структуры стандартов		
Тема 3. Теоретические основы метрологии	Содержание учебного материала	8/2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	2	
	2. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	1	
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения	1	
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	1	
	Практическое занятие № 4. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	1	
Тема 4.	Содержание учебного материала	12/4	

Подтверждение соответствия	1. Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг.	1	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	2. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	1	
	3. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	1	
	4. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии.	1	
	5. Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.	2	
	6. Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 5. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.	1	
	Практическое занятие № 6. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.	1	
	Практическое занятие № 7. Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	1	
Практическое занятие № 8. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.	1		
Промежуточная аттестация	2		
Всего:	36/10		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Производство продукции животноводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 198 с. — ISBN 978-5-507-50275-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417524>.
2. Бородина, Е. А. Лабораторные работы по метрологии : учебно-методическое пособие для спо / Е. А. Бородина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 40 с. — ISBN 978-5-507-47659-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403346>
3. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.

i. Дополнительные источники

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.
2. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. -5-е изд., стер. – Москва Академия, 2017. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -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	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в	Тестирование Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий

<p>информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>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; Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>Нормативные правовые акты</p>	<p>соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	
---	--	--

<p>и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции и регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правила проведения контроля производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; Методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>		
<p><i>Умеет:</i> 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; 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</p>	<p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

<p>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; Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья; Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях; Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>		
---	--	--

**к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	101
1. Общая характеристика	102
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	102
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	102
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	103
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	103
2.2. Содержание дисциплины.....	104
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	107
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	107
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	107

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Автоматизация технологических процессов»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Автоматизация технологических процессов»: - формирование у обучающихся знаний и умений в области эксплуатации, разработки и исследования автоматизации технологических процессов объектов перерабатывающих отраслей АПК.

Дисциплина «Автоматизация технологических процессов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	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 программы	-
ПК 1.2	Эксплуатировать оборудование для производства и упаковки	Основы технологии производства продуктов питания из молочного	Регулирование параметров и режимов технологических операций

	<p>продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья</p>	<p>производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
ПК 3.2	<p>Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

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	40
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	40

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация производства		26/12	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	2	
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №1. Графическое представление записи алгоритма.	2	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

производства	Практическая работа №2. Написание линейного алгоритма.	2	
	Практическая работа №3. Написание циклического алгоритма.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №4. Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	6	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		22/14	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	6	
	Практическая работа №5. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	6	
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №6. Изучение конструкции датчика температуры.	4	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	1. Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	2	
	2. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №7. Изучение конструкции датчика деформации.	4	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		22/14	

	Содержание учебного материала	12	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов	1. Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	2. Системы промышленного ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ПИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическая работа №8. Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.	4	
	Практическая работа №9. Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.	4	
	Содержание учебного материала	10	ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	1. Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	2	
	2. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №10. Работа с программным обеспечением на ЭВМ.	6	
	Промежуточная аттестация	2	
Всего:		72/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Производство продукции животноводства», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>.
2. Канаев, М. А. Автоматизация технологических процессов : методические указания и рекомендации / М. А. Канаев. — Самара : СамГАУ, 2022. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/278996>
3. Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства : учебник для СПО / В. Е. Бердышев, М. А. Новиков, В. А. Смелик [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-49172-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/405461>.
4. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2023. — 191 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/400838>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. -принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. -основные понятия автоматизированной 	<p>Использует в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>Производит настройку и сборку систем автоматизации, выбирает параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию.</p> <p>Владеет навыком обслуживания автоматов, осуществляет контроль</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы) Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение</p>

<p>обработки информации.</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию автоматических систем и средств измерений. -общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). -классификацию технических средств автоматизации. -измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. -типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. - особенности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. -проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. -проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. -владеть навыком их 	<p>измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p>	<p>ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов</p>
---	---	--

<p>обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>-обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>		
---	--	--

Приложение 2.25
к ОПОП-II по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	111
1. Общая характеристика	112
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	112
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	112
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	113
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	113
2.2. Содержание дисциплины.....	114
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	118
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	118
3.2. Учебно-методическое обеспечение	118
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	118

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»: приобретение студентами навыков работы с математическими пакетами программ для персонального компьютера и освоения ими методов организации вычислений и обработки информации.

Дисциплина «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-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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 данной программы	-
ПК 5.2	Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства	применения цифрового управления технологическими и производственными процессами;

	обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения	
--	---	---	--

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	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		12/1	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	Содержание учебного материала Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.	7	ОК 02
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем	Содержание учебного материала Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	4	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	1	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии		42/24	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 02

Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа. Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	1	
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	1	
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	1	
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	1	
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание учебного материала Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	4	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	1	
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	1	
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых,	1	

	календарных, логических переменных и функций.		
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	1	
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	Содержание учебного материала Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.	6	OK 02
	В том числе практических и лабораторных работ	12	
	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	6	
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	6	
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	4	OK 02
	В том числе практических и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления	2	
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	2	
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации		10/4	
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание учебного материала Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	6	OK 02
	В том числе практических и лабораторных работ	4	

	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	1	
	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	1	
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц	2	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		6/1	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала: Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус; Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	5	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных работ	1	
	Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой	1	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		72/30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.
2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.
3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.
4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -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	Подготовлены и сохранены в заданном формате текстовые, графические и презентационные материалы в соответствии с требованиями. Результаты выполнения заданий соответствуют заданным шаблонам и требованиям. При выполнении заданий использованы рациональные методы и средства обработки информации.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p> профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства данной программы - Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения Умеет: -определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач -Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения </p>		
--	--	--

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП*06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	121
1. Общая характеристика	122
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	122
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	122
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	124
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	124
2.2. Содержание дисциплины.....	125
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	127
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	127
3.2. Учебно-методическое обеспечение	127
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	128

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность предприятий.

Дисциплина «ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в дополнительный профессиональный блок образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК. 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.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-

		значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 3.1.	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности по производству продуктов питания животного происхождения	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями

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	36	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	36	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Право и этика.		8/1	10
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений.	Содержание	4	ОК 01 ОК.06
	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Основные положения Конституции РФ.	4	
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание	4/1	ОК 01 ОК.06
	Понятие и признаки юридического лица. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Порядок рассмотрения для банкротства в арбитражном суде.	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	1	
Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности.		12/5	
Тема 2.1. Договорные отношения	Содержание	4/1	

предприятий.	Сделки. Общие положения договора. Форма договора: понятие и виды. Государственная регистрация договора. Виды договоров. Заключение договора. Отдельные виды гражданско-правовых договоров.	3	OK 01 OK.06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Составление хозяйственных договоров.		
Тема 2.2. Обязательства	Содержание	4/2	OK 01 OK.06
	Исполнение договорных обязательств: понятие и принципы. Способы обеспечения исполнения договорных обязательств.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Исполнение хозяйственных договоров.		
Тема 2.3. Претензионная работа.	Содержание	4/2	OK 01 OK.06
	Споры и разногласия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление документации по преддоговорному спору. Использование необходимых нормативно-правовых документов.		
Раздел 3. Трудовое право.		12/2	
Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений.	Содержание	4/1	OK 01 OK.06
	Основные понятия и источники трудового права. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности. Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Составление трудового договора.		
Тема 3.2. Рабочее время отдыха. Оплата труда.	Содержание	2/	OK 01 OK.06
	Структура и виды рабочего времени. Совместительство и сверхурочная работа. Режим рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Правила оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплаты.	2	
Тема 3.3. Трудовая дисциплина и	Содержание	2	OK 01 OK.06

материальная ответственность.	Понятие и методы обеспечения дисциплины труда. Понятие дисциплинарной ответственности работника. Дисциплинарные проступки и дисциплинарные взыскания. Понятие материальной ответственности. Условия и виды материальной ответственности.	2	
Тема 3.4. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание	4/1	OK 01 OK.06
	Безработица и её последствия. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Законодательство РФ о занятости и трудоустройстве. Государственные органы занятости населения. Право социальной защиты граждан. Правовой статус безработного.	3	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Изучение гражданских прав и их защита в соответствии с трудовым законодательством.		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: изменение и расторжение трудового договора. Порядок увольнения работника. Выходные и праздничные дни; отпуска. Порядок выплаты заработной платы. Трудовые споры и примирительные процедуры. Виды государственной поддержки безработных граждан.		OK 01 OK.06
Раздел 4. Административное право.		4/	
Тема 4.1. Административная ответственность.	Содержание	2	
	Понятие юридической ответственности, её цели и принципы. Виды юридической ответственности и меры государственного принуждения. Понятие административного права и административной ответственности. Виды административных правонарушений и административного наказания.	2	
Тема 4.2. Защита нарушенных прав.	Содержание	2	OK 01 OK.06
	Производство по делам об административных правонарушениях. Порядок и условия рассмотрения дел. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.		
		Всего	36/8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально – экономических знаний, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Анисимов А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Чикильдина ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 339 с. — (Профессиональное образование). — URL: [https:// urait.ru](https://urait.ru). — Режим доступа: по подписке.

2.Грибов В.Д. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник /В.Д.Грибов-Москва.: КНОРУС,2023.-130 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки основных положения Конституции Российской Федерации.</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в</p>	<p>Называет основные положения Конституции Российской Федерации. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации,</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности,</p> <p>законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности, организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности, порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.</p> <p>право социальной защиты граждан.</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности.</p> <p>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы).</p> <p>Наблюдение преподавателя за выполнением работ.</p> <p>Экспертная оценка индивидуальных творческих работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работы студентов в группах.</p>

<p>котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей специальности</p>		
---	--	--

применять стандарты антикоррупционного поведения		
--	--	--

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП*07 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	132
1. Общая характеристика	133
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	133
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	133
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	134
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	134
2.2. Содержание дисциплины.....	135
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	138
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	138
3.2. Учебно-методическое обеспечение	138
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	138

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП. 07 Охрана труда: изучение основ трудового законодательства, обязанностей по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, пожарной технике и пожарной безопасности на производстве, снижение факторов неблагоприятного воздействия на человека опасных и вредных производственных факторов, обеспечение безопасности производственного процесса в производственной деятельности.

Дисциплина «Охрана труда» включена в дополнительный профессиональный блок образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	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 анимации программы	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	правила оформления документов правила построения устных сообщений, особенности социального	

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 1.2.	Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и расходного материала Основы технологии переработки молока на автоматизированных технологических линиях	Визуально оценивать уровень оснащенности технологического оборудования

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	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	72	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды.		10	
Тема 1.1. Классификация и номенклатура негативных факторов.	<p>Содержание</p> <p>Основные стадии идентификации негативных производственных факторов; классификация опасных и вредных производственных факторов; наиболее опасные и вредные виды работы.</p>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
Тема 1.2. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека.	<p>Содержание</p> <p>Опасные механические факторы: механические движения и действия технологического оборудования, инструмента, механизмов и машин. Другие источники и причины механического травмирования, подъемно-транспортное оборудование.</p> <p>Физические негативные факторы: виброакустические колебания, электромагнитные поля и излучения (неионизирующие излучения), электрический ток.</p> <p>Химические негативные факторы (вредные вещества) – их классификация и нормирование.</p> <p>Опасные факторы комплексного характера: пожаровзрывоопасность основные сведения о пожаре и взрыве, категорирование помещений и зданий по степени взрывопожарной опасности; герметичные системы, находящиеся под давлением классификация герметичных систем, опасности, возникающие при нарушении герметичности; статистическое электричество.</p>	6	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
Раздел 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов.		16	
Тема 2.1. Защита человека от физических негативных факторов.	<p>Содержание</p> <p>Защита от вибрации, шума, инфра и ультразвука. Защита от электромагнитных излучений; защита от постоянных электрических и магнитных полей, лазерного излучения, инфракрасного (теплового и ультрафиолетового). Защита от радиации. Методы и средства обеспечения электробезопасности.</p>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
Тема 2.2. Защита человека от химических и	<p>Содержание</p> <p>Защита от загрязнения воздушной среды: вентиляция и системы вентиляции, основные методы и средства очистки воздуха от вредных веществ. Защита от загрязнения водной</p>	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2

биологических факторов.	среды: методы и средства очистки воды, обеспечение качества питьевой воды. Средства индивидуальной защиты человека от химических и биологических негативных факторов.		
Тема 2.3. Защита человека от опасности механического травмирования.	Содержание	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инструментом: требования, предъявляемые к средствам защиты ; основные защитные средства – оградительные устройства, предохранительные устройства, устройства аварийного отключения, тормозные устройства и др.; обеспечение безопасности при выполнении работ с ручным инструментом; обеспечение безопасности подъемно-транспортного оборудования.	4	
Тема 2.4. Защита человека от опасных факторов комплексного характера.	Содержание	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Пожарная защита на производственных объектах: пассивные и активные меры защиты, методы тушения пожара, огнетушащие вещества и особенности их применения. Методы защиты от статического электричества; молнии защита зданий и сооружений. Методы и средства обеспечения безопасности геометричных систем: предохранительные устройства, контрольно-измерительные приборы, регистрация, техническое освидетельствование сосудов и емкостей.	2	
	в том числе практических и лабораторных занятий	2	
	«Проблемы современной цивилизации»	2	
Раздел 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности.		8	
Тема 3.1. Микроклимат помещений.	Содержание	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Механизмы теплообмена между человеком и окружающей средой. Влияние климата на здоровье человека. Терморегуляция организма человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в рабочих помещениях.	4	
Тема 3.2. Освещение.	Содержание	4	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Характеристики освещения и световой среды. Виды освещения и его нормирование. Искусственные источники света и светильники. Организация рабочего места для комфортных зрительных условий. Расчет освещения.	4	
Раздел 4. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.		16	
Тема 4.1. Психофизиологические основы безопасности труда.	Содержание	8	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Виды и условия трудовой деятельности: виды трудовой деятельности, классификация условий трудовой деятельности по тяжести и напряжённости трудового процесса, классификация условий труда по факторам производственной среды. Основные психические причины травматизма.	6	

	в том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа.	2	
Тема 4.2. Эргономические основы безопасности труда.	Содержание	8	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Антропометрические, сенсомоторные и энергетические характеристики человека. Организация рабочего места оператора с точки зрения эргономических требований.	4	
	в том числе практических и лабораторных занятий Изучение эргономики труда	4	
Раздел 5. Управление безопасностью труда.		14	
Тема 5.1. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.	Содержание	6	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Правовые и нормативные основы безопасности труда. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ», Трудовой кодекс, гигиенические нормативы, санитарные нормы и правила, правила безопасности, система строительных норм и правил. Структура системы стандартов безопасности труда Госстандарта России. Организационные основы безопасности труда: органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за безопасностью труда, обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда; аттестация рабочих мест по условиям труда и сертификация производственных объектов на соответствие требованиям по охране труда; расследование и учет несчастных случаев на производстве, анализ травматизма; ответственность за нарушение требований по безопасности труда.	6	
Тема 5.2. Экономические механизмы управления безопасностью труда.	Содержание	8	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
	Социально-экономическое значение, экономический механизм и источники финансирования охраны труда. Экономические последствия (ущерб) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Экономический эффект и экономическая эффективность мероприятий по обеспечению требований охраны и улучшения условий труда.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение экономических последствий (ущерба) от производственного травматизма и профессиональных заболеваний	2	
Раздел 6. Первая помощь пострадавшим.		7	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ПК 1.2
Тема 6.1. Первая помощь пострадавшим.	Содержание Принципы оказания первой помощи пострадавшим. приемы. Основные	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение оказания первой помощи пострадавшим	4	
Промежуточная аттестация		1	
итого		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-507-47545-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387788>.
2. Широков, Ю. А. Охрана труда / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326168>.
3. Охрана труда : учебное пособие / составитель С. Н. Румянцев. — пос. Караваяво : КГСХА, 2024. — 228 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/416831>

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: Принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки их последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму, как серьезной угрозе национальной безопасности России. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства.</p> <p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения.</p> <p>Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>Владеет информацией об государственных системах защиты национальной безопасности России.</p> <p>Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия.</p> <p>Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;</p> <p>Умеет определять пожаро- и взрывоопасность различных материалов.</p> <p>Демонстрирует знания в</p>	<p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практические занятия</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Зачет</p>

	<p>области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных факторов;</p> <p>Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	
<p>Уметь: Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.</p> <p>Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.</p> <p>Применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной;</p> <p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях.</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p>Способен разработать алгоритм действий, организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.</p> <p>Владеть мерами по снижению опасностей различного вида</p> <p>Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения</p> <p>Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их применения</p> <p>Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности.</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий.</p> <p>Оценка решений ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы.</p> <p>Зачет.</p>

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП*08 ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	141
1. Общая характеристика	142
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	142
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	142
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	143
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	143
2.2. Содержание дисциплины.....	144
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	147
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	147
3.2. Учебно-методическое обеспечение	147
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	147

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Основы цифровой экономики»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Основы цифровой экономики»: приобретение студентами навыков работы с математическими пакетами программ для персонального компьютера и освоения ими методов организации вычислений и обработки информации.

Дисциплина «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-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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 анимации программы	-
ПК 5.3	Пользоваться профессиональными компьютерами и	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления	Ведение документации по обслуживанию оборудованию, систем

	программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями	информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания животного происхождения, в том числе в электронном виде
--	---	--	--

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	36	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	1	-
Всего	36	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
1	2
Раздел 1. Теоретические основы цифровизации экономики	
Тема 1.1 Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики	<p>Содержание</p> <p>Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его.</p>
Тема 1.2 Информация как производительная сила современного общества. Модели информационной экономики.	<p>Содержание</p> <p>Информация как производительная сила и стратегический ресурс. Модели информационной экономики. Принципы информационного общества. Структура современного общества. Производственные отношения. Экономическая сфера общества.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1. Экономическая информация. Микро-, мезо- и макроэкономические характеристики современного информационного общества. Сканирование внешней среды. Субъектно-объектная модель информационного общества.</p>
Тема 1.3 Нормативное регулирование среды в РФ	<p>Содержание</p> <p>Программа «Цифровая экономика Российской Федерации»: цели и задачи развития цифровой экономики - экономического уклада, переход на качественно новый уровень использования информационно - телекоммуникационных технологий во всех сферах социально-экономической деятельности. Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике. Национальные Федеральные проекты.</p> <p>Система управления цифровой трансформацией региона</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 2. Деловая игра «Цифровизация региона (города)»</p>
Тема 1.4 Институты цифровой экономики.	<p>Содержание</p> <p>Электронное правительство как институт информационной экономики. Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики. Предпринимательство как институт информационной экономики. Электронное правительство. Задачи электронного правительства. Основные цели электронного правительства. Сферы взаимодействия</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 3. Введение в цифровую экономику. Цифровые компьютерные технологии</p>
Тема 2.1	Содержание

Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики	Инфраструктура, технологические рынки и платформы цифровой экономики. Национальная технологическая инициатива (НТИ). Рынки и рабочие группы НТИ. Глобальная информационная инфраструктура. Информационная инфраструктура России. Примеры информационной инфраструктуры. Формирование информационной инфраструктуры. Взаимодействия информационной инфраструктуры и потребителей.
Тема 2.2 Сквозные технологии цифровой экономики: технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект	<p>Содержание Сквозные технологии цифровой экономики. Технологии распределенных реестров, большие данные, искусственный интеллект. Системы распределенного реестра. Новые производственные технологии. Виртуальные технологии, технологии дополненной реальности.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 4. Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений</p>
Тема 3.1 Технологии интернет-маркетинга	<p>Содержание Технологии интернет-маркетинга. Использование интернета для сбора и анализа маркетинговой информации. Коммерческая информация в сети интернет. Интернет-ресурсы, используемые для проведения маркетинговых исследований. Современные методы сбора маркетинговой информации в Интернет. Технологии электронного бизнеса и интернет-маркетинга. Основные направления использования технологий Интернет-маркетинга. Роль интернет-маркетинга и электронной коммерции. CRM как новый этап развития корпоративных информационных систем. Технологии сети Интернет для реализации маркетинговой деятельности. Web-сайт в электронном бизнесе. Роль и функции Web-сайта в электронном маркетинге. Типы веб-ресурсов. Возможность профессионального общения, получения индивидуальных консультаций. Категории сетевых проектов. Характеристика основных форм рекламы в Интернете. Виды и средства распространения рекламы в Интернет</p>
Тема 3.2 Электронная торговля и платежные системы в интернет	<p>Содержание Электронная торговля и платежные системы в интернет. Электронные платежи. Сущность понятий «электронная торговля» и «электронная коммерция». Внедрение систем электронной торговли. Преимущества электронной торговли как формы организации бизнеса. Составляющие электронной торговли (участники, процессы, сети) и их краткая характеристика. Основные сферы электронной коммерции. Особенности этапов электронной сделки. Назначение электронной платежной системы. Классификация платежных систем в интернет; Достоинства и преимущества интернет-платежей. Юридическая и финансовая основа электронных сделок. Классификация схем платежей. Кредитные и дебетовые схемы. Классификация моделей электронных платежей.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 5. Электронная коммерция. Платежные системы электронной коммерции</p>
Тема 4.1 Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации.	<p>Содержание Динамика показателей развития информационной и телекоммуникационной инфраструктуры и высоких технологий в России. Цель, задачи, принципы и основные направления государственной политики. Назначение и политико-правовая основа Стратегии.</p>
Тема 4.2 Программа - Цифровая экономика Российской Федерации	<p>Содержание Цель, задачи и принципы развития информационного общества в Российской Федерации. Основные направления реализации настоящей Стратегии. Международное сотрудничество в области развития информационного общества. Реализация Стратегии</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>

Федерации.	Практическое занятие 6. Средства поиска контента для саморазвития в цифровой среде, использование государственных и частных цифровых услуг в сфере образования
Промежуточная аттестация	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона по видам работ «Цифровые технологии в АПК», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.
2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.
3. Креативные индустрии в условиях развития цифровой экономики: теория и практика подготовки педагогов профессионального обучения : монография / под научной редакцией О. В. Тарасюк. — Екатеринбург : РГППУ, 2023. — 97 с. — ISBN 978-5-8050-0773-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/407996>
4. Романенко, Е. В. Цифровая экономика и рынок труда : методические указания / Е. В. Романенко. — Омск : СибАДИ, 2023. — 26 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338543>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 программы -Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях 	<p>знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> -знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики; - знание программы развития цифровой экономики в России; - знание особенностей работы портала государственных услуг Российской Федерации; 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
--	---	--

<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с технологическими инструкциями 	<p>умение применять программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с информационными справочными системами; - умение применять различные программы в профессиональной деятельности и в различных жизненных ситуациях 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
--	---	--

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП*09 ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ АПК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	151
1. Общая характеристика	152
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	152
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	152
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	154
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	154
2.2. Содержание дисциплины.....	155
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	153
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	153
3.2. Учебно-методическое обеспечение	153
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	153

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП*09 ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ АПК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «**Цифровая трансформация АПК**»: В рамках программы учебной дисциплины обучающиеся осваивают понятия цифровой трансформации, организационной структуры и принципов функционирования цифровых систем в АПК, обработки и хранения информации, модели управления данными в сельском хозяйстве..

Дисциплина «**Основы цифровой экономики**» включена в дополнительную часть общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

<p>информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	
<p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности.</p>	<p>-</p>
<p>ПК 5.1. Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем</p>	<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>применения отраслевых автоматизированных систем;</p>

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	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	-	-
Всего	72	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности			
Тема 1. Понятие цифровой трансформации. Цели разработки и классификация систем цифровизации	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Цифровая трансформация как приоритетное направление развития. Современные тенденции перехода на цифровые технологии. Основные факторы, влияющие на уровень цифровизации в сельском хозяйстве. Перспективность цифровизации в ее сквозном характере. Изменения качества управления процессами. Применение современных цифровых технологий для обеспечения повышения урожайности и производительности труда. Экономика сельского хозяйства.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0	
Тема 2. Организационная структура и принципы функционирования цифровых систем в АПК	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Факторы, способствующие цифровой трансформации. Направления цифровой трансформации. Программа развития трансформации в агропромышленном комплексе. Новые технологические решения. Изменения в бизнес - процессах и способах осуществления экономической деятельности в результате внедрения цифровой трансформации, приводящие к значительным социально - экономическим эффектам.	6	
	В том числе практических занятий	0	
Тема 3. Разработка и внедрение информационной системы.	Содержание	18	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Использование информационных технологий в АПК. Неравномерность использования цифровых технологий. Автоматизированные комплексы и их распространение. Стадии цифровизации, управление агротехникой. Внедрение отдельных систем точного земледелия. Внедрение технологий умных ферм.	6	

	В том числе практических занятий	12	
	Использование программных модулей в соответствии с техническим заданием		
Тема 4. Обработка и хранение информации Internet/Intranet-технологии Интеграция информационных систем предприятия	Содержание	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Формирование новых и трансформацию имеющихся информационных систем сбора информации в сфере сельского хозяйства с целью формирования единого информационного цифрового пространства. Обеспечение прозрачности, полноты, непротиворечивости данных в отношении всех элементов в системах производства и обращения сельхозпродукции и в системе государственного управления. Создание аналитического слоя данных. Вовлечение регионов России в процесс цифрового планирования сельскохозяйственного производства. Облачные информационные технологии.	8	
	В том числе практических занятий	12	
	Обработка и хранение информации		
Тема 5. Модели управления данными в сельском хозяйстве	Содержание	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 5.1
	Автоматизированный расчет фактических объемов выполненных работ. ГЛОНАСС-мониторинг. БИК-анализаторы. Системы мониторинга для тепличных комплексов. Модели управления сельскохозяйственной техникой, пунктов ГСМ, урожая и почвы, освещением и «умными» теплицами, для животноводства, управление складом. Облачные платформы.	8	
	В том числе практических занятий	12	
	Использование программных модулей в соответствии с техническим заданием		
	Дифференцированный зачет	2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в ПД», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Труфляк, Е. В. Цифровые технологии в сельском хозяйстве и городской среде : учебник для спо / Е. В. Труфляк. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-507-48981-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401027>

3.2.2. Дополнительные источники

2. Дорн, Г. А. Основы цифровых технологий реализации продукции АПК : учебное пособие / Г. А. Дорн, О. В. Кирилова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2019. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135480>
3. Моделирование бизнес-процессов на предприятиях АПК / Е. В. Худякова, А. М. Бондаренко, Л. С. Качанова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-507-44528-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/230429>
4. Точное сельское хозяйство / Е. В. Труфляк, Н. Ю. Курченко, А. А. Тенеков [и др.] ; под редакцией Е. В. Труфляк. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 512 с. — ISBN 978-5-507-49080-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370976>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p>Знает: -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; 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; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>распознает задачу и/или проблему в профессиональном контексте; ее анализирует; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеть актуальными методами определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет.</p>
---	---	--

<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 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; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных 	<p>организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, тестирование, дифференцированный зачет.</p>
--	---	--

информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных.		
---	--	--