Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 29.08.2025 14:15:52
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании педагогического Совета: протокол №5 от 13.05.2025 г.

Утверждено решением Учёного совета ФГБОУ ВО Вавиловский университет: протокол №5 от 14.05.2025 г.

_____ /Д.А. Соловьев/
(подпись)

Согласовано с предприятием-работодателем

ООО Комбинат «Дубки» _____ /О.Н. Максимова/
(подпись)

2025 год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 и примерной основной образовательной программы по специальности.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 13.05.2025 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 8 от 14.05.2025г.).

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Организация – работодатель: ООО Комбинат «Дубки»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

1.1. Назначение образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 6

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **8**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 8

3.2. Профессиональные стандарты 8

3.3. Осваиваемые виды деятельности 9

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **11**

4.1. Общие компетенции 11

4.2. Профессиональные компетенции 16

4.3. Матрица компетенций выпускника 23

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **35**

5.1. Учебный план 35

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 42

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 44

5.4. Календарный учебный график 52

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 53

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 53

5.7. Практическая подготовка 53

5.8. Государственная итоговая аттестация 54

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **54**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 54

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 54

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 55

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 55

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность Производство продуктов питания из мясного сырья, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343.

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуется на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343.

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

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

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

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

– Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2025-26 учебный год.

– Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «27» февраля 2023 г. № 154-ОД);

– Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «25» января 2019 г. № 46-ОД);

– Положение о режиме занятий обучающихся среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 13 к приказу ректора от «29» августа 2017 г. № 552-ОД);

– Положение о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся (Приложение к приказу № 151-ОД от 28.02.2022 г.);

– Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «31» августа 2022 г. № 67-ОД);

- Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и его филиалах (Приложение 7 к приказу от «28» августа 2023 г. № 695-ОД)

–Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от « 08 » мая 2018 г. № 309-ОД);

- Положение об электронной информационно-образовательной среде при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (Приложение к приказу от « 29 » августа 2023 г. № 704-ОД);

–Положение о наставничестве (Приложение 2 к приказу ректора от «17» декабря 2020 г. № 857-ОД);

- Положение о Финансово-технологическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» (Приложение 1 к приказу ректора от «28» августа 2023 г. № 695-ОД);
- Соглашение о партнёрстве в целях создания и развития образовательно-производственного центра (кластера) от 28.04.2022г. с ООО Комбинат «Дубки»
- Со стороны работодателя:
- Положение об организации практики обучающихся в ООО Комбинат «Дубки»;
- Должностая инструкция «Жиловщик мяса и субпродуктов» ООО «Комбинат Дубки»;

- Должностая инструкция «Обработчик колбасных изделий (упаковщик)» ООО «Комбинат Дубки»;
- Должностая инструкция «Резчик мясопродуктов» ООО «Комбинат Дубки»;
- Должностая инструкция «Фаршесоставитель» ООО «Комбинат Дубки».

– 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П –образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	*Сельское хозяйство*	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343	
Квалификация (-и) выпускника	техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации (по выбору)	11953 Жиловщик мяса и субпродуктов 17920 Резчик мясопродуктов 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5490	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**3600**	**2590**
Общеобразовательный цикл	**1476**	**754**
Социально-гуманитарный цикл	430	216
общепрофессиональный цикл	318	178
профессиональный цикл	1160	830
в т.ч. практика: - учебная - производственная	612 180 432	612 180 432
Вариативная часть образовательной программы	**828**	**542**
в т.ч. запрос конкретного работодателя	766	488

кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОП.01 Введение в специальность	66	30
ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	76	40
ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	40
МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	18	18
МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	102	60
МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	72	40
МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	66	30
ПП. 03.01Производственная практика	36	36
ПМц*.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	258	194
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты дипломного проекта	**216**	
Всего	**4428**	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты[1]

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхожден	Приказ Минтруда России от 30.08.2019 № 602н	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое

	ия			обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
2			А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМц 04. Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов
Виды деятельности (по выбору)	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 05. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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)
		Знания:
		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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять

	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		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 правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

	иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	**Навыки/практический опыт:** Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Умения: Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания: Требования действующих стандартов на сырье для производства

		продуктов питания из мясного сырья;
		Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
		Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки/практический опыт:** Выполнять технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;
		Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Умения: Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		Знания: Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
		Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
		Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

		Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	**Навыки/практический опыт:** Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		Умения: Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
		Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке
		Знания: Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
		Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья
		Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья
		Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной	**Навыки/практический опыт:** Контроль производственных стоков и выбросов
		Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
		Умения: Определять состояние производственных стоков и выбросов

	переработки.	Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки
		Знания: Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов
		Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	**Навыки/практический опыт:** Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Умения: Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
		Знания: Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырь
		Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Навыки/практический опыт:** Планирования работы структурного подразделения
		Умения: Рассчитывать выход продукции в ассортименте
		Знания: Методику расчета выхода продукци

	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Навыки/практический опыт:** Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		Умения: Вести табель учета рабочего времени работников
		рассчитывать заработную плату;
		Знания: Порядок оформления табеля учета рабочего времени;
		Методика расчета заработной платы;
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Навыки/практический опыт:** Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения
		Принятия управленческих решений.
		Умения: Организовать работу коллектива исполнителей;
		Управлять работой коллектива исполнителей;
		Знания: Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
		Основные приемы организации работы исполнителей;
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Навыки/практический опыт:** Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива.
		Умения: Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
		Знания: Методики расчета экономических показателей;
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	**Навыки/практический опыт:** Составление и ведение учётно-отчётной документации

		Умения: Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
		Знания: Формы документов, порядок их заполнения.
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПК 4.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	**Навыки/практический опыт:** Организация работы автоматизированных систем управления технологических процессов.
		Умения: Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов;
		Знания: Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
	ПК 4.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	**Навыки/практический опыт:** Обеспечение работы автоматизированных систем управления технологических процессов
		Умения: Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов;
		Знания: Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	**Навыки/практический опыт:** Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
		Умения: Определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
		Определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;
		Знания: Виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;
		Виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности;

		Требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	**Навыки/практический опыт:** Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Умения: Выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
		Осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству
		Знания: Технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
	ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных	**Навыки/практический опыт:** Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Умения: Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов,

	технологических линиях по производству вареных колбас	автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
		Знания: Технологическое оборудование для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;
		Требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических опреций подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО Обязательная	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
				линиях	производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
		сырья.		х технологических линиях	обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
	ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
				животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ВД по запросу	ВД 04 Организация и	ДПК 4.1 Организовывать	22.002 Специалист по	С Организационно-технологическое	С/01.5 Организационное обеспечение

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
работодателя (вариативная)	обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	работу автоматизированных систем управления технологических процессов.	технологии продуктов питания животного происхождения	обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
		ДПК. 04.02 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
Обязательная	ВД 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
					технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с

Часть ОПОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
		на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас		х технологических линиях	эксплуатационной документацией A/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОПОП-П по специальности: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Индекс	**Наименование**	**Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)**																							
		Общие компетенции (ОК)									**Профессиональные компетенции (ПК)**														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**		**О**	**О**	**О**	**О**		**О**	
ООД.01	Русский язык				О	О				О		О						О		О					
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О								О							
ООД.03	История	О	О		О	О	О											О							
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О								О							
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О												
ООД.06	Иностранный язык	О	О		О					О												О			
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О		О									О						
ООД.08	Информатика	О	О		О											О	О	О	О	О	О	О			

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
ООД.09	Физическая культура	О			О				О																
ООД.10	Основы безопасности и защита Родины	О	О	О	О	О		О						О	О										
ООД.11	Физика	О	О	О	О	О		О				О	О	О	О										
ООД.12	Биология	О	О		О			О																О	
ООД.13	Химия	О	О		О			О					О		О										
ИП	Индивидуальный проект (химия)	О	О		О			О					О		О										
СГ. 00	**Социально-гуманитарный цикл**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**			**О**			**О**	**О**		**О**						
СГ. 01	История России	О	О	О	О	О	О																		
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		О			О	О			О															
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	О	О		О	О	О	О	О																
СГ.04	Физическая культура				О		О		О																
СГ.05	Основы бережливого производства	О	О	О	О	О	О	О		О			О			О									
СГ. 06	Основы финансовой грамотности		О	О		О	О										О		О						
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**
ОП.01	Введение в специальность		О		О	О	О	О		О	О	О	О	О	О										
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О					О	О		О				
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		О	О			О			О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О			
ОП.04	Метрология и стандартизация	О	О	О	О	О				О	О		О	О	О							О			
ОП 05	Инженерная графика	О	О			О						О		О											
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в	О	О	О		О		О		О	О	О	О		О										

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	пищевом производстве																								
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О			О	О	О					
МДМ. 01	**Автоматизация технологических процессов**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**				**О**	**О**	**О**	**О**	**О**							**О**	**О**			
ОП.06	Процессы и аппараты	О	О	О	О	О				О		О		О							О	О			
ОП.07	Автоматизация технологических процессов	О	О	О	О	О				О	О	О	О								О	О			
П.00	**Профессиональный цикл**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**													
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О														
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	О	О	О	О	О	О	О	О			О													
УП.01.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													
ПП. 01.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**			**О**	**О**	**О**										

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																								
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)															
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
	продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке																								
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О										
УП. 02.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О										
ПП. 02.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О										
ПМ.03	**Организация обеспечения деятельности структурного подразделения**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**						**О**	**О**	**О**	**О**	**О**					
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О					
УП 03.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О					
ПП 03.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О						О	О	О	О	О					
ПМ.04ц	**Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**		**О**		**О**											**О**	**О**			
МДК 04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О			
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О			
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О		О	О	О											О	О			
ПМ.05	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	**О**	**О**	**О**	**О**	**О**		**О**		**О**													**О**	**О**	**О**

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О
УП.05.01	Учебная практика	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О
ПП.05..01	Производственная практика	О	О	О	О	О		О		О													О	О	О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**316**	**1396**			**32**	**48**	**1476**		**546**	**864**	**66**			
ООД.01	Русский язык	экзамен	80	12	68				12	80		34	34				
ООД.02	Литература	дифзачёт	100	14	100					100		34	66				
ООД.03	История	дифзачёт	136		136					136		54	82				
ООД.04	Обществознание	дифзачёт	72	18	72					72		34	38				
ООД.05	География	дифзачёт	72	16	72					72			72				
ООД.06	Иностранный язык	дифзачёт	72	20	72					72		34	38				
ООД.07	Математика	экзамен	232	36	208				24	232		68	98	66			
ООД.08	Информатика	дифзачёт	144	72	144					144		93	51				
ООД.09	Физическая культура	Зач/дифзачёт	72	20	72					72		34	38				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифзачёт	68	10	68					68			68				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ООД.11	Физика	дифзачёт	108		108					108		34	74				
ООД.12	Биология	дифзачёт	144	24	144					144		58	86				
ООД.13	Химия	экзамен	144	42	132				12	144		54	90				
ИП	Индивидуальный проект (химия)	Др.формы контроля	32	32				32		32		15	17				
СГ. 00	**Социально- гуманитарный цикл**		**430**	**216**	**428**			**2**		**430**				**148**	**174**	**48**	**60**
СГ. 01	История России	дифзачёт	48		46			2		48				48			
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифзачёт	132	132	132					132				32	34	30	36
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	дифзачёт	68	48	68					68					68		
СГ.04	Физическая культура	Зач/дифзачёт	110		110					110				32	36	18	24
СГ.05	Основы бережливого производства	дифзачёт	36	16	36									36			
СГ. 06	Основы финансовой грамотности	дифзачёт	36	20	36										36		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**594**	**342**	**514**			**10**	**48**	**318**	**276**	**66**		**344**	**184**		
ОП.01	Введение в специальность	дифзачёт	66	30	64			2			66	66					

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП.02	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Экзамен	48	30	36				12	48				48			
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Экзамен	72	48	58			2	12	72				72			
ОП.04	Метрология и стандартизация	дифзачёт	54	32	32					54				54			
ОП 05	Инженерная графика	дифзачёт	62	54	60			2			62			62			
ОП 08	Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	Экзамен	76	40	64				12		76			76			
ОП 09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	дифзачёт	72	40	72						72			32	40		
МДМ. 01	**Автоматизация технологических процессов**		**144**	**68**	**128**			**4**	**12**	**144**					**144**		
ОП.06	Процессы и аппараты	дифзачёт	72	40	70			2		72					72		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП. 07	Автоматизация технологических процессов	экзамен	72	28	58			2	12	72					72		
П.00	**Профессиональный цикл**		**1712**	**1208**	**764**	**792**	**20**	**36**	**120**	**1160**	**552**			**54**	**506**	**564**	**588**
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**	**экзамен**	**716**	**486**	**370**	**288**	**20**	**22**	**36**	**596**	**120**			**54**	**330**	**172**	**160**
МДК.01.01	Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	экзамен	170	88	144			14	12	152	18			54	116		
МДК.01.02	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	экзамен	246	110	226		20	8	12	144	102				106	64	76

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	технологическими инструкциями																
УП.01.01	Учебная практика	дифзачёт	72	72		72				72					36	36	
ПП.01.01	Производственная практика	дифзачёт	216	216		216				216					72	72	72
ПМ 01. ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12														12
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке**	**экзамен**	**300**	**210**	**128**	**144**	**Х**	**4**	**24**	**228**	**72**				**176**	**124**	**24**
МДК.02.01	Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья	дифзачёт /экзамен	144	66	128	Х	Х	4	12	72	72				68	76	12
УП. 02.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36	Х	36		Х		36					36		
ПП. 02.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108				108					72	36	
ПМ 02. ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12	12							12
ПМ.03	**Организация обеспечения деятельности структурного**	**экзамен**	**294**	**206**	**122**	**144**		**4**	**24**	**192**	**102**					**136**	**158**

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	подразделения																
МДК 03.01	Управление деятельностью структурного подразделения	экзамен	138	62	122			4	12	72	66					64	74
УП 03.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36		36				36						36	
ПП 03.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108				72	36					36	72
ПМ. 03 ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12	12							12
ПМ.04ц	**Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	**экзамен**	**258**	**194**	**84**	**144**		**6**	**24**		**258**					**132**	**126**
МДК.04.01	Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	экзамен	102	50	84			6	12		102					60	42
УП.04.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36		36					36					36	
ПП.04.01	Производственная практика	дифзачёт	108	108		108					108					36	72
ПМ. 04 ЭК	Экзамен по модулю	экзамен	12						12		12						12
ПМ.05	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих**	Экзамен по модулю	144	112	60	72	0	0	12	144							144

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовая работа	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК.05.01	Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	экзамен	66	40	60				6	66							66
УП.05.01	Учебная практика	дифзачёт	36	36						36							36
ПП.05.01	Производственная практика	дифзачёт	36	36						36							36
ПМ. 05 ЭК.	Экзамен по модулю	экзамен	12						6	12							6
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216							216							216
Итого:			**4428**	**2082**	**3102**	**792**	**20**	**80**	**216**	**3384**	**828**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Введение в специальность	66	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
2	ОП. 05 Инженерная графика	62	ПОП-П	Подготовка к выполнению курсового и дипломного проектов
3	ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве	76	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
4	ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда	72	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
5	МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	18	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
6	МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	102	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
7	МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного	72	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»

	сырья.			
8	МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	66	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
9	ПП. 03.01Производственная практика	36	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
10	ПМц*.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	258	работодатель	По запросу работодателя ООО Комбинат «Дубки»
Итого		828		-

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

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия
1	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Ведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов; 3.Ведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов; 4.Ведение технологического процесса обработки мякотных субпродуктов; 5.Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса; 6.Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы; 7.Технология производства варёных колбас; 8.Технология производства копченых колбас; 9.Технология производства рубленых полуфабрикатов; 10.Технология производства быстрозамороженных и охлажденных полуфабрикатов. 11.Участие в упаковке и маркировке тушек птицы и кроликов; 12.Участие в процедуре сдачи – приемки мяса скота, птицы и кроликов; 13.Участие во входном контроле	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	216	4,5, 6	Отделение подготовки мясного сырья	Технолог по приёму-сдачи Инженер-технолог

	основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии; 14.Контроль процессов холодильной обработки мяса: 15.Контроль санитарного состояния помещений и технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 16.Анализ учета расходов энергозатрат при холодильной обработке мяса. 17.Участие в приемке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; 18.Участие в подготовке сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; 19.Обработка субпродуктов: пищевых субпродуктов, кишечного сырья 20.Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья 21.Изучение правил заполнения документации на мясное сырье Изучение показателей pH и активности воды 22.Проведение органолептической оценки					

	различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов 23.Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги. 24.Оформление результатов исследований 25.Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов; 26.Изучение рецептур по приготовлению колбасных изделий, которые используют на предприятии; 27.Отделение мягких тканей от кости (обвалка), удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка); 28.Контроль и проведение процессов посола сырья; 29.Измельчение сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки); 30.Организация приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок. 31.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по обработке пищевых субпродуктов,					

	кишечного сырья; 32.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями					
2.	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности 2.Качество пищевых продуктов как объект управления 3.Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания 4. Комплексные системы управления качеством продукции 5. Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов 6. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов 7. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов 8. Производственный контроль мясных продуктов 9. Микробиологические показатели безопасности сырья и	ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	108	4, 5	Отделение подготовки мясного сырья	Инженер-технолог

	пищевых продуктов 10. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве 11. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов 12.Контроль производственных стоков и выбросов					
3	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Расчет численности работников структурного подразделения; 3.Оформление табеля учета рабочего времени; 4.Расчёт зарплаты работников структурного подразделения; 5.Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации; 6.Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно - правовых форм хозяйствования;	ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	108	5,6	Предприятие работодателя	Начальник кадровой службы, специалист по кадрам

	7.Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач; 8.Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач; 10.Ознакомление со структурой предприятия; 11.Проведение анализа экономических показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий 12.Проведение анализа производственных показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий; 13.Определение основных производственных показателей работы предприятия; 14.Определение потребности в материально- технических ресурсах; 15.Определение выхода продукции; 16.Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения; 17.Участие в организации технологического процесса производства; 18.Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в					

	соответствии с заданными условиями; 19.Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.					
4	1.Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы 2.Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства 3.Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4.Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5.Участие в проведении патологического вскрытия 6.Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	ПМ. 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	108	5,6	Предприятие работодателя	Сервисный инженер Инженер-технолог

	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; 2.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по резке и измельчению мясопродуктов; 3.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования составлению и приготовлению фарша; 4.Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. 5.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по термической обработки мясопродуктов; 6.Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками. 7.Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического	ПМ. 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	36	6	Предприятие работодателя	Техник

	оборудования по производству колбас.					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПП	Октябрь				ПП	Ноябрь					Декабрь				ПП	Январь				ПП	Февраль				ПП	Март					ПП	Апрель				ПП	Май					Июнь				ПП	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к		1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24 ПА 12	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	36	36	36	36	П	П	П	П	12 ПА 24	к	к	к	к	к	к	к	к	к		1576
3	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	12 ПА 24	к	к	36	36	36	36	36	36	36	24 ПА 12	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г									1476

Обозначения и сокращения:

36	обучение по модулям и дисциплинам
ПА	промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю)
П	практики (36 ак.ч. в неделю);
к	каникулы
Г	государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю)

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	40	1440	17	612	23	828	1	36			1	36									11	1476
2 курс	33	1188	15 2/3	564	17 1/3	324	2	72	1 1/3	48	2/3	24	6	216			6	216			11	1476
3 курс	16	576	8 1/3	300	7 2/3	276	3	108	2/3	24	2 1/3	84	16	576	8	288	8	288	6	216	2	1476
Всего	**89**	**3204**	**41**	**1476**	**48**	**1728**	**6**	**216**	**2**	**72**	**4**	**144**	**22**	**792**	**8**	**288**	**14**	**504**	**6**	**216**	**24**	**4428**

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО Комбинат «Дубки» и организаций при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования для специальности, всех видов практики. включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Математики

Правовых основ профессиональной деятельности

Русского языка и культуры речи

Физики

Химии

Экономики, менеджмента и маркетинга

Мастерские и зоны по видам работ:

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

Лаборатория "Мясопереработка"

Спортивный комплекс

Спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Горбунова Едена Александровна	ООО Комбинат «Дубки»	начальник отдела кадров	22

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в

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

Стоимость обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 92668,35 рублей в год.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....4
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ……..4
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля….....4
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....7
2 Структура и содержание профессионального модуля.....12
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....12
2.2. Структура профессионального модуля.....13
2.3. Содержание профессионального модуля.....14
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)……..26
3 Условия реализации профессионального модуля.....28
3.1. Материально-техническое обеспечение.....28
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....28
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....29
5.Приложения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-

ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	работать в коллективе и команде	-
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	окружающей среды, ресурсосбережению, изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
ОК9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.1.	Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;	Знает требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Знает требования действующих стандартов на расходные материалыдля производства продуктов питания;	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2.	Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных,	Знает режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в	Выполняет технологические операции обработки мякотных,мясо-

	мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы; Знает режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.	костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполняет технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	1.Организация приемки скота и птицы, документы, необходимые для транспортировки животных	2	По запросу работодателя
2	-	-	2.Сдача-приемка скота и птицы	2	По запросу работодателя
3	-	-	3.Предубойное содержание животных. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2	По запросу работодателя
4	-	-	4.Организация и ведение технологического процесса убоя крупного рогатого скота и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2	По запросу работодателя
5	-	-	5.Организация и ведение технологического процесса убоя свиней и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2	По запросу работодателя
6	-	-	6.Организация и ведение технологического процесса убоя мелкого рогатого скота и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2	По запросу работодателя
7	-	-	7.Организация и ведение технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы на автоматизированных технологических линиях	2	По запросу работодателя
8	-	-	8.Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2	По запросу работодателя
9	-	-	17.Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота и свиней	**2**	По запросу работодателя
МДК.01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья				**18**	
10	-	-	6.Номенклатура и классификация субпродуктов. Сбор и обработка субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработке пищевых субпродуктов. Требования стандартов к качеству обработанных субпродуктов. Ветеринарно-санитарный и	2	По запросу работодателя

			производственный контроль в цехе обработки субпродуктов		
11	-	-	7.Организация технологических процессов обработки мякотных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	По запросу работодателя
12	-	-	8.Организация технологических процессов обработки слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	По запросу работодателя
13	-	-	9.Организация технологических процессов обработки шерстных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	По запросу работодателя
14	-	-	10.Организация технологических процессов обработки мясокостных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	По запросу работодателя
15	-	-	11.Организация технологических процессов обработки субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями	2	По запросу работодателя
16	-	-	12.Холодильная обработка субпродуктов. Режимы и оборудование. Хранение охлажденных и замороженных субпродуктов. Режимы и оборудование.	2	По запросу работодателя
17	-	-	13.Ткани и оболочки пищеварительной системы. Техническая номенклатура кишечных продуктов и фабрикатов. Технологическая классификация кишок. Факторы, влияющие на свойства кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования к кишечному сырью. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке кишок	2	По запросу работодателя
18	-	-	Практическое занятие 6. Влияние морфологического и химического состава субпродуктов на их пищевую и энергетическую ценность	2	По запросу работодателя
19	-	-	Практическое занятие 7. Виды микробной порчи мясопродуктов и субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработке субпродуктов	2	По запросу работодателя
20	-	-	Практическое занятие 8. Методы органолептического анализа. Требования стандартов на обработанные мясные субпродукты	2	По запросу работодателя
21	-	-	Практическое занятие 9. Санитарно-ветеринарный и технологический контроль в субпродуктовом цехе	2	По запросу работодателя
22	-	-	Практическое занятие 10. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке субпродуктов	2	По запросу работодателя

23	-	-	Практическое занятие 11. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных субпродуктов	2	По запросу работодателя
24	-	-	Практическое занятие 12. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки слизистых субпродуктов	2	По запросу работодателя
25	-	-	Практическое занятие 13. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки шерстных субпродуктов	2	По запросу работодателя
26	-	-	Практическое занятие 14. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки костных субпродуктов	2	По запросу работодателя
27	-	-	Практическое занятие 15. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки субпродуктов птицы	2	По запросу работодателя
28	-	-	Практическое занятие 16. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования для обработки субпродуктов	2	По запросу работодателя
29	-	-	Практическое занятие 17. Общие черты строения пищеварительного канала и мочеотделительной системы мясных животных	2	По запросу работодателя
30	-	-	Практическое занятие 18. Биохимические особенности и состав стенок кишок	2	По запросу работодателя
31	-	-	Практическое занятие 19. Лабораторные исследования кишечного сырья	2	По запросу работодателя
32	-	-	Практическое занятие 20. Разборка кишок и освобождение их от содержимого. Выворачивание и обезжиривание кишок	2	По запросу работодателя
33	-	-	Практическое занятие 21. Посол и охлаждение кишечных продуктов	2	По запросу работодателя
34	-	-	14.Основное сырьё и вспомогательные материалы в колбасном производстве. Пищевые и функциональные добавки	2	По запросу работодателя
35	-	-	15.Подготовка сырья. Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов	2	По запросу работодателя

36	-	-	16.Подготовка сырья. Измельчение и посол мяса	2	По запросу работодателя
37	-	-	17.Приготовление фарша и формование батонов. Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях	2	По запросу работодателя
38	-	-	18.Термическая обработка колбасных изделий. Регулирование параметров и режимов операций термической обработки мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	2	По запросу работодателя
39	-	-	19.Технологические процессы производства вареных колбас,сосисок, сарделек и мясных хлебов. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	2	По запросу работодателя
40	-	-	20.Технологические процессы производства полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас	2	По запросу работодателя
41	-	-	21.Особенности производства ливерных, кровяных колбасных изделий и зельцев, паштетов и студней	2	По запросу работодателя
42	-	-	22.Особенности производства зельцев, паштетов и студней	2	По запросу работодателя
43	-	-	23.Технологические процессы производства комбинированных и фаршированных колбасных изделий	2	По запросу работодателя
44	-	-	24.Требования к качеству колбасных изделий и изменения качества при хранении.	2	По запросу работодателя
45	-	-	25.Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение. Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья	2	По запросу работодателя
46	-	-	26.Технохимический и бактериологический контроль в колбасном цехе. лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях	2	По запросу работодателя
47	-	-	27.Машины для измельчения мясного сырья.	2	По запросу

					работодателя
48	-	-	28.Оборудование для перемешивания мясопродуктов	2	По запросу работодателя
49	-	-	29.Оборудование для дозирования, наполнения, упаковки и механического разделения мясопродуктов	2	По запросу работодателя
50	-	-	30.Оборудование для диффузионной и тепловой обработки мясопродуктов	2	По запросу работодателя
51	-	-	34.Современные технологии разделки туш	2	По запросу работодателя
52	-	-	Практическое занятие 32. Методы исследования мясных продуктов из свинины, говядины, баранины и конины	4	По запросу работодателя
53	-	-	Практическое занятие 33. Производство сырокопченых и сыровяленых продуктов. Составление технологических схем производства	2	По запросу работодателя
54	-	-	Практическое занятие 34. Технология производства деликатесных изделий из субпродуктов и из мяса птицы. Составление технологических схем производства	2	По запросу работодателя
55	-	-	Практическое занятие 35. Анализ основных характеристик оборудования для посола мясного сырья при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов	2	По запросу работодателя
56	-	-	Практическое занятие 36. Анализ оборудования для термической обработки сырокопченых и сыровяленых мясопродуктов	2	По запросу работодателя
57	-	-	Практическое занятие 37. Изучение основных характеристик оборудования для посола мясного сырья при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов.	2	По запросу работодателя
58	-	-	Практическое занятие 38. Расчет и совершенствование технологического оборудования для производства копчёных изделий и полуфабрикатов.	4	По запросу работодателя
МДК.01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями				**102**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	370	178
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	22	
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена МДК 01.02 в форме экзамена УП 01.01 ПП 01.01 ПМ 01 (в случае экзамена ПМ)	 12 12 12	
Всего	716	466

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1 ОК 01-ОК 05, ОК7, ОК9	Раздел 1. МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	170	88	144	88	-	14	12		
ПК 1.2 ОК 01-ОК 05, ОК7, ОК9	Раздел 2. МДК. 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	246	90	226	90	20	8	12		
	Учебная практика	72	72							
	Производственная практика (по профилю специальности),	216	216						72	288
	Экзамен по модулю	12								
	Всего:	**716**	**466**	**370**	**178**	**20**	**22**	**24**	**72**	**288**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		**370 /178**		
МДК. 01.01. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья		**144/88**		
Раздел 1. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья				
Тема 1.1. Организация приемки скота и птицы на мясоперерабатывающих предприятиях	**Содержание**	**44/28**		
	1.Организация приемки скота и птицы, документы, необходимые для транспортировки животных	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02	У 1.1.01 У 1.1.02 З 1.1.01 З 1.1.02 У 1.1.02 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02
	2.Сдача-приемка скота и птицы	2		
	3.Предубойное содержание животных. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2		
	4.Организация и ведение технологического процесса убоя крупного рогатого скота и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2		
	5.Организация и ведение технологического процесса убоя свиней и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2		
	6.Организация и ведение технологического процесса убоя мелкого рогатого скота и разделки туш на автоматизированных технологических линиях	2		

	7.Организация и ведение технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы на автоматизированных технологических линиях	2		Зо 02.01
	8.Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**		
	Практическое занятие 1. Изучение правил заполнения сопроводительных документов на мясное сырье и расходных материалов	4		
	Практическое занятие 2. Изучение правил приемки мясного сырья и расходных материалов	4		
	Практическое занятие 3. Изучение порядка оформления и выдачи сопроводительных документов на мясное сырье и расходных материалов при перемещении по цехам комбината	4		
	Практическое занятие 4. Определение качества мясного сырья	4		
	Практическое занятие 5. Определение количества мясного сырья в смену для заданной производственной мощности мясокомбината	4		
	Практическое занятие 6. Определение количества мясного сырья и расходных материалов в смену для заданной производственной мощности мясокомбината	4		
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4		
Тема 1.2. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	**Содержание**	**100/60**	ПК 1.1 ОК 01	Н 1.1.02 У 1.1.03 З 1.1.02 З 1.1.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.06 Уо 02.01
	8.Организация сдачи-приемки сырья на мясоперерабатывающем предприятии	2		
	9.Входной контроль основного и вспомогательного сырья на мясоперерабатывающем предприятии	2		
	10.Верификация и приемка мясного сырья	2		
	11.Верификация и приемка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов	4		
	12.Особенности входного контроля сырья, поступающего на мясоперерабытывающие предприятия	4		
	13.Операционный контроль. Гигиенические особенности размораживания мясного сырья	2		

	14.Органолептическая оценка мясного сырья, поступающего на переработку, на соответствие требованиям ГОСТ	4	ОК 02	Уо 02.02 Зо 02.01 Зо 02.02
	15.Химические и микробиологические анализы мясного сырья на свежесть	4		
	16.Оценка и сортировка мясного сырья по свойствам в шкале PSE — NOR — DFD	4		
	17.Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота и свиней	2		
	18.Требования действующих стандартов на продукты убоя	2		
	19.Особенности приемки и предварительная обработка мясного сырья	2		
	20.Технология обвалки говядины и свинины	2		
	21.Жиловка говяжьего, бараньего и свиного мяса , приемы и правила жиловки	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**60**		
	Практическое занятие 8. Изучение способов и последовательности разрубки говяжьих и свиных полутуш	6		
	Практическое занятие 9. Изучение способов и последовательности обвалки и жиловки говяжьих и свиных полутуш	6		
	Практическое занятие 10. Изучение требований действующих стандартов на сырье для производства мясных продуктов	6		
	Практическое занятие 11. Изучение правил заполнения документации на внутрицеховое перемещение мясного сырья и расходных материалов	6		
	Практическое занятие 12. Проведение органолептической оценки различных видов мясного сырья. Заполнение дегустационных листов	6		
	Практическое занятие 13. Определение pH мясного сырья.	6		
	Практическое занятие 14. Проведение химических анализов мясного сырья на содержание жира, белка, влаги.	6		
	Практическое занятие 15. Проведение органолептической оценки мясного сырья на свежесть.	6		
	Практическое занятие 16. Проведение химических анализов мясного сырья на свежесть.	6		
	Практическое занятие 17. Проведение микробиологических анализов мясного сырья на свежесть.	6		

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1. . Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья **1.** Презентация «Современные методы оценки мясного сырья и вспомогательнгых материалов»; **2.** Конспект «Влияние активной кислотности мясного сырья на качество продукции»; **3.** Презентация «Экспересс методы оценки качества мясного сырья»; **4.** Реферат «Документооборот при сдаче-приемке мясного сырья и вспомогательнгых материалов».		14		
Промежуточная аттестация		12		
Всего		170		
МДК. 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		**226/90**		
Раздел 2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями				
Тема 2.1 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	**Содержание**	**20/10**	ПК 1.1 ОК 01	У 1.1.02 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02
	1.Характеристика мяса как объекта технологии	2		
	2.Автолиз мяса. Основные стадии и изменение свойств	2		
	3.Режимы и техника охлаждения мяса	2		
	4.Режимы и техника подмораживания мяса	2		
	5.Режимы и техника замораживания и размораживания мяса. Влияние замораживания на микроорганизмы	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**10**		
	Практическое занятие 1. Изучение видовых особенностей мяса, влияния породы, пола, возраста.упитанности на качество мяса	2		
	Практическое занятие 2. Изучение особенностей автолиза нормального мяса NORи мяса с признаками PSE,DFD	2		
	Практическое занятие 3. Изучение режимов охлаждения и замораживания. Изменение свойств мяса при охлаждении и замораживании	2		
	Практическое занятие 4. Изучение изменений микроструктуры мяса во время автолиза и технологической обработки	2		

	Практическое занятие 5. Изучение технологических процессов сублимационной сушки мяса и мясных продуктов	2		
Тема 2.2. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья	**Содержание**	**48/32**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07	У 1.2.02 З 1.2.01 З 1.2.02 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.02 Зо 07.03
	6.Номенклатура и классификация субпродуктов. Сбор и обработка субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработке пищевых субпродуктов. Требования стандартов к качеству обработанных субпродуктов. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов	2		
	7.Организация технологических процессов обработки мякотных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2		
	8.Организация технологических процессов обработки слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2		
	9.Организация технологических процессов обработки шерстных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2		
	10.Организация технологических процессов обработки мясокостных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2		
	11.Организация технологических процессов обработки субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями	2		
	12.Холодильная обработка субпродуктов. Режимы и оборудование. Хранение охлажденных и замороженных субпродуктов. Режимы и оборудование.	2		
	13.Ткани и оболочки пищеварительной системы. Техническая номенклатура кишечных продуктов и фабрикатов. Технологическая классификация кишок. Факторы, влияющие на свойства кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования к кишечному сырью. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке кишок	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**32**		
	Практическое занятие 6. Влияние морфологического и химического состава субпродуктов на их пищевую и энергетическую ценность	2		
	Практическое занятие 7. Виды микробной порчи мясопродуктов и субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработке субпродуктов	2		
	Практическое занятие 8. Методы органолептического анализа. Требования стандартов на обработанные мясные субпродукты	2		

	Практическое занятие 9. Санитарно-ветеринарный и технологический контроль в субпродуктовом цехе	2		
	Практическое занятие 10. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке субпродуктов	2		
	Практическое занятие 11. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных субпродуктов	2		
	Практическое занятие 12. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки слизистых субпродуктов	2		
	Практическое занятие 13. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки шерстных субпродуктов	2		
	Практическое занятие 14. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки костных субпродуктов	2		
	Практическое занятие 15. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки субпродуктов птицы	2		
	Практическое занятие 16. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования для обработки субпродуктов	2		
	Практическое занятие 17. Общие черты строения пищеварительного канала и мочеотделительной системы мясных животных	2		
	Практическое занятие 18. Биохимические особенности и состав стенок кишок	2		
	Практическое занятие 19. Лабораторные исследования кишечного сырья	2		
	Практическое занятие 20. Разборка кишок и освобождение их от содержимого. Выворачивание и обезжиривание кишок	2		
	Практическое занятие 21. Посол и охлаждение кишечных продуктов	2		
Тема 2.3. Технологические процессы производства колбасных изделий	**Содержание**	**82/14**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07	Н 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.04 З 1.2.03 З 1.2.04 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02
	14.Основное сырьё и вспомогательные материалы в колбасном производстве. Пищевые и функциональные добавки	4		
	15.Подготовка сырья. Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов	4		
	16.Подготовка сырья. Измельчение и посол мяса	4		
	17.Приготовление фарша и формование батонов. Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях	4		

	18.Термическая обработка колбасных изделий. Регулирование параметров и режимов операций термической обработки мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	4		Зо 07.02 Зо 07.03
	19.Технологические процессы производства вареных колбас,сосисок, сарделек и мясных хлебов. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	4		
	20.Технологические процессы производства полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас	4		
	21.Особенности производства ливерных, кровяных колбасных изделий и зельцев, паштетов и студней	4		
	22.Особенности производства зельцев, паштетов и студней	4		
	23.Технологические процессы производства комбинированных и фаршированных колбасных изделий	4		
	24.Требования к качеству колбасных изделий и изменения качества при хранении.	4		
	25.Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение. Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья	4		
	26.Технохимический и бактериологический контроль в колбасном цехе. лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях	4		
	27.Машины для измельчения мясного сырья.	4		
	28.Оборудование для перемешивания мясопродуктов	4		
	29.Оборудование для дозирования, наполнения, упаковки и механического разделения мясопродуктов	4		
	30.Оборудование для диффузионной и тепловой обработки мясопродуктов	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**14**		
	Практическое занятие 22.Влияние степени измельчения мяса на качество и выход варёных колбасных изделий	2		

	Практическое занятие 23. Влияние пищевых добавок на качество и выход вареных колбасных изделий	2		
	Практическое занятие 24. Выбор необходимых способов исследования и методик определения показателей для колбасных изделий	2		
	Практическое занятие 25. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов	2		
	Практическое занятие 26. Выбор ассортимента и расчет основного сырья при производстве колбасных изделий	2		
	Практическое занятие 27. Влияние сырья и вспомогательных материалов на качество колбасных изделий.	2		
	Практическое занятие 28. Методика определения качества сырья, готовой продукции и технологические расчёты при производстве колбасных изделий.	2		
Тема 2.4. Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	**Содержание**	**56/34**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07	У 1.2.03 У 1.2.04 З 1.2.03 З 1.2.04 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 07.02 Зо 07.03
	31.Виды и ассортимент продукции копченых изделий и полуфабрикатов	2		
	32.Сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	2		
	33.Основные технологические процессы продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса	2		
	34.Современные технологии разделки туш	2		
	35.Способы и режимы посола мяса для продуктов из свинины, говядины и баранины	2		
	36.Термическая обработка и упаковывание готовых изделий	2		
	37.Организация технологических процессов производства фасованного мяса и субпродуктов	2		
	38.Организация технологических процессов производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	2		
	39.Организация технологических процессов производства рубленых полуфабрикатов	2		
	40.Организация технологических процессов производства пельменей	2		
	41.Санитарно–гигиенические требования при производстве копченостей и полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов и влияние	2		

	упаковки на качество полуфабрикатов. Упаковка и маркировка мясных продуктов в тару на специальном технологическом оборудовании			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**		
	Практическое занятие 29. Влияние способа посола и механической обработки мясного сырья на качество деликатесных изделий	2		
	Практическое занятие 30. Влияние способа термической обработки на качество цельномышечных деликатесных изделий	2		
	Практическое занятие 31. Производство продуктов из свинины, говядины, баранины и конины. Составление технологических схем производства	2		
	Практическое занятие 32. Методы исследования мясных продуктов из свинины, говядины, баранины и конины	4		
	Практическое занятие 33. Производство сырокопченых и сыровяленых продуктов. Составление технологических схем производства	4		
	Практическое занятие 34. Технология производства деликатесных изделий из субпродуктов и из мяса птицы. Составление технологических схем производства	4		
	Практическое занятие 35. Анализ основных характеристик оборудования для посола мясного сырья при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов	4		
	Практическое занятие 36. Анализ оборудования для термической обработки сырокопченых и сыровяленых мясопродуктов	4		
	Практическое занятие 37. Изучение основных характеристик оборудования для посола мясного сырья при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов.	4		
	Практическое занятие 38. Расчет и совершенствование технологического оборудования для производства копчёных изделий и полуфабрикатов.	4		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями **5.** Презентация «Современные автоматизированные системы обработки субпродуктов»; **6.** Конспект «Лабораторные методы исследований колбасных изделий»; **7.** Презентация «Соевые текстурированные белки, изоляты, концентраты, при производстве колбасных изделий»		8		

8. Реферат «Использование универсальных камер при производстве колбасных изделий».			
Курсовая работа	**20**		
Промежуточная аттестация	12		
Всего	246		
Учебная практика: **УП. 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;** **Виды работ:** Верификация и сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Решение ситуационных задач; Определение органолептических свойств мясного сырья, и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; **УП. 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями** **Виды работ:** Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства полуфабрикатов из мяса; Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства полуфабрикатов из мяса птицы; Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства варёных колбас; Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства копчёных колбас; Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства деликатесных изделий; Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства полуфабрикатов	**72 ч**	ПК 1.2. ОК 01 ОК 07	У 1.1.02 У 1.1.03 З 1.1.02 З 1.1.03 З 1.1.04 У 1.2.01 У 1.2.02 З 1.2.01 З 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.04 З 1.2.03 З 1.2.04 Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.02 Зо 07.03 Уо 01.07 Уо 01.08

			Уо 01.09 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01

			Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02
Производственная практика ПП.01.01 Выполнение работ по организации сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; **Виды работ:** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Проведение осмотра замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов, их сортировка по категориям; Анализ правил приема замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов; Отработка практических навыков по выполнению технологических операции подготовки к обработке мясного сырья, расходных материалов, мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по сдаче-приемке и обработке замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов; **ПП. 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями** **Виды работ:** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Проведение процессов размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефростеров (имеющегося оборудования в наличии); Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов: -схема производства вареных колбасных изделий; -схема производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий; -схема производства копчёностей; -схема производства полуфабрикатов; Изучение рецептур по производству колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, которые используют на предприятии; Контроль отделения мягких тканей от кости (обвалка); удаления с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка; Осуществление контроля и проведение процессов посола сырья:	**216 ч**		Н 1.1.02 У 1.1.02 У 1.1.03 З 1.1.02 З 1.1.04 Н 1.2.02 У 1.2.03 У 1.2.04 З 1.2.03 З 1.2.04 Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 01.03

-составление рецептур для рассолов при посоле сырья; -организация проведения сухого и влажного посола; Осуществление измельчения сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки); Осуществление организации приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок; Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении, замораживании и хранении полуфабрикатов; Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении и хранении колбасных и копченых изделий; Организация, ведение, контроль процессов термообработки колбасных и копченых изделий: -выполнение технологических операций термической обработки колбасных и копченых изделий; -проведение расчётов технологических режимов тепловой обработки колбасных и копченых изделий; -установка, контроль и регулирование режимов термической обработки; -техническое обслуживание термического оборудования.			
Экзамен по модулю	**12**		
Всего	**716**		

2.4. Курсовой работа (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Выполнение курсового работы по модулю является обязательным.

Тематика курсовых работ

1. Организация производства колбасных изделий с использованием высокотехнологичного оборудования
2. Использование мяса кроликов для производства колбасных изделий
3. Применение гидроколлоидов при производстве мясных продуктов
4. Технологические процессы производства панированных полуфабрикатов
5. Использование мяса индейки для производства полуфабрикатов
6. Разработка технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов
7. Использование мяса кроликов для производства продуктов детского питания
8. Особенности технологии производства сырокопченых и сыровяленых колбас
9. Применение пищевых волокон и растительных ингредиентов в мясных продуктах
10. Использование мяса индейки для производства колбасных изделий
11. Технологические процессы производства мясных паштетов
12. Применение нетрадиционных видов сырья в колбасных изделиях
13. Применение антиоксидантов в мясных продуктах

14. Особенности технологии производства вареных колбас
15. Применение мяса птицы при производстве вареных колбасных изделий
16. Роль ферментных добавок при производстве сыровяленых и сырокопченых колбас
17. Применение консервантов в мясных продуктах
18. Использование мяса птицы для производства продуктов детского питания
19. Использование мяса кроликов для производства порционных мясных полуфабрикатов
20. Особенности термической обработки вареных и копченых колбасных изделий
21. Применение соевых белков в технологии производства колбасных изделий и полуфабрикатов
22. Применение функциональных добавок в технологии производства колбасных изделий и полуфабрикатов
23. Роль фосфатов при производстве вареных колбас
24. Применение кровепродуктов при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов
25. Особености производства консервов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с приложеним 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с приложеним 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО /Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-еизд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский. — 2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.— Текст: электронный// Лань : электронно- библиотечная система.— URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021).
— Режимдоступа:дляавториз. Пользователей;

3.Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья: учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева [и др.]. — 2-е изд., перераб. И доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 596 с. — ISBN 978-5-8114-7317-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174963 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

4. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176889 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

5. Шокина, Ю. В. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина, А. Ю. Обухов, А. А. Коробицин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-8477-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176890 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

6.Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;

2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;

3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;

4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.

5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;

6. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: http://instrukciy.narod.ru/;

7. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: http://sterasept.ru/;

8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссииот 9 октября 2013 года № 68 - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Знает требования действующих стандартов на расходные материалыдля производства продуктов питания;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 1.2. Организовывать	Выполняет технологические операции обработки мякотных,мясо-костных	Экспертная оценка деятельности

выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполняет технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы; Знает режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.	обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная

контекстам		аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенностей социального и культурного контекста	наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....4
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ……..4
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля….....4
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....6
2 Структура и содержание профессионального модуля.....10
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....10
2.2. Структура профессионального модуля.....11
2.3. Содержание профессионального модуля.....12
3 Условия реализации профессионального модуля.....20
3.1. Материально-техническое обеспечение.....20
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....20
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....21
5.Приложения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-

	грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и	работать в коллективе и команде	-
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	окружающей среды, ресурсосбережению, изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
ОК9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 2.1	Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья; Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке	Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья; Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья; Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении	Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья; Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на

		на рынке	всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.2	Определять состояние производственных стоков и выбросов; Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки	Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов; Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки	Контроль производственных стоков и выбросов; Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	9.Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции	2	По запросу работодателя
2	-	-	10.Международные стандарты ISO 9000	2	По запросу работодателя
3	-	-	11.Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP	2	По запросу работодателя
4	-	-	12.Интегрированные системы менеджмента	2	По запросу работодателя
5	-	-	13.Показатели продовольственной безопасности Российской Федерации и критерии их оценки	2	По запросу работодателя
6	-	-	14.Нормативная документация, регламентирующая постановку системы ХАСПП на производство	2	По запросу работодателя
7	-	-	15.Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ) России	2	По запросу работодателя
8	-	-	16.Статистические методы контроля качества	2	По запросу работодателя
9	-	-	17.Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации	2	По запросу работодателя
10	-	-	18.Механизмы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации	2	По запросу работодателя
11	-	-	19.Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением	2	По запросу работодателя
12	-	-	20.Роль ВОЗ в безопасности продуктов	2	По запросу работодателя
13	-	-	21.Глобальная стратегия ВОЗ по безопасности пищевых продуктов	2	По запросу

					работодателя
14	-	-	22-23. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов	4	По запросу работодателя
15	-	-	24-25. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов	4	По запросу работодателя
16	-	-	26-27. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве	4	По запросу работодателя
17	-	-	28. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов	2	По запросу работодателя
18	-	-	29. Единые санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2	По запросу работодателя
19	-	-	30. Опасности загрязнения пищевых продуктов метаболитами плесневых грибов	2	По запросу работодателя
20	-	-	31. Структура производственного контроля. Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, готовой продукции.	2	По запросу работодателя
21	-	-	32. Состав и свойства сырья и готовой продукции. Химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические и функционально-технологические свойства и безвредность	2	По запросу работодателя
22	-	-	33. Входной и технохимический контроль. Санитарно-ветеринарная служба предприятия. Организация контроля качества. Санитария. Порядок отбора проб.	2	По запросу работодателя
23	-	-	34. Контроль технологических процессов. Контроль приема сырья, убоя и первичной переработки. Контроль производства мясной продукции.	2	По запросу работодателя
24	-	-	35. Комплексная оценка качества мясных продуктов. Задачи оптимального управления качеством. Экспертная оценка, органолептический анализ и метод биосенсоров.	2	По запросу работодателя
25	-	-	36. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринного-ферментного сырья	2	По запросу работодателя

26	-	-	37. Контроль производственных процессов по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий	2	По запросу работодателя
27	-	-	38. Требования к качеству тары и упаковки мясной продукции	2	По запросу работодателя
28	-	-	39. Определение качества колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов и консервированной продукции	2	По запросу работодателя
29	-	-	58. Экозащитные технологии очистки сточных вод мясных предприятий	2	По запросу работодателя
30	-	-	59. Классификация сточных вод мясокомбинатов	2	По запросу работодателя
31	-	-	60. Схема очистки сточных вод птицефабрик	2	По запросу работодателя
32	-	-	61. Мясные отходы: переработка на мясокомбинатах.	2	По запросу работодателя
33	-	-	62. Виды получаемой продукции с мясных отходов	2	По запросу работодателя
МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья				**72**	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	128	66
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02.01 ПП 02.01 ПМ 02 (в случае экзамена ПМ)	 12 12	
Всего	300	210

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	МДК.02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	**144**	66	**128**	66	-	4	12	**36**	**108**
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	Учебная практика	**36**	36						**36**	
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	Производственная практика	**108**	108							108
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**300**	**210**	**128**	**66**	**-**	**4**	**12**	**36**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 02.01. Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья		**128/66**		
Раздел 1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания		**32/8**		
Тема 1.1. Качество пищевых продуктов как объект управления	**Содержание**	**16/8**	ПК 2.1. ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.05
	1.Общие положения доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации	2		
	2.Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие ее конкурентноспособности. Планирование качества продуктов питания	2		
	3 Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции. Контроль при управлении качеством пищевой продукции	2		
	4. Прослеживаемость в пищевой промышленности. Система прослеживаемости «Меркурий»	2		
	В том числе практических занятий	**8**		

	5-6.Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции	4		Уо 02.06 Уо 03.01 Уо 03.02
	7-8.Основные положения технических регламентов таможенного союза ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции и ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции	4		Уо 03.03 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03
Тема 1.2. Концепции управления качеством, их значиваемость в менеджменте качества продуктов питания	**Содержание**	**16/0**	ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.07 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01
	9.Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции	2		
	10.Международные стандарты ISO 9000	2		
	11.Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP	2		
	12.Интегрированные системы менеджмента	2		
	13.Показатели продовольственной безопасности Российской Федерации и критерии их оценки	2		
	14.Нормативная документация, регламентирующая постановку системы ХАСПП на производство	2		
	15.Концепция и доктрина продовольственной безопасности (ПБ) России	2		
	16.Статистические методы контроля качества	2		

				Уо.02.02 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03
Раздел 2. Контроль качества и безопасности мясного сырья и готовой продукции		**82/54**		
Тема 2.1. Обеспечение продовольственной безопасности ппищевых продуктов	**Содержание**	**28/18**	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02	Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Н 2.3.01 Н 2.3.02 У 2.3.01 У 2.3.02 З 2.3.01 З 2.3.02 Уо 01.01 Уо 01.03
	17.Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации	2		
	18.Механизмы обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации	2		
	19.Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением	2		
	20.Роль ВОЗ в безопасности продуктов	2		
	21.Глобальная стратегия ВОЗ по безопасности пищевых продуктов	2		
	В том числе практических занятий	**18**		
	22-23. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов	4		
	24-25. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов	4		
	26-27. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве	4		
	28. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов	2		
	29. Единые санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2		
	30. Опасности загрязнения пищевых продуктов метаболитами плесневых грибов	2		

				Уо 01.04 Уо 01.07 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо 02.03
Тема 2.2. Производственный контроль мясных продуктов	**Содержание**	**54/36**	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02	Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Н 2.3.01 Н 2.3.02 У 2.3.01 У 2.3.02 З 2.3.01 З 2.3.02 Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.07
	31. Структура производственного контроля. Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов, технологических процессов, готовой продукции.	2		
	32. Состав и свойства сырья и готовой продукции. Химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические и функционально-технологические свойства и безвредность	2		
	33. Входной и технохимический контроль. Санитарно-ветеринарная служба предприятия. Организация контроля качества. Санитария. Порядок отбора проб.	2		
	34. Контроль технологических процессов. Контроль приема сырья, убоя и первичной переработки. Контроль производства мясной продукции.	2		
	35. Комплексная оценка качества мясных продуктов. Задачи оптимального управления качеством. Экспертная оценка, органолептический анализ и метод биосенсоров.	2		
	36. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринного-ферментного сырья	2		
	37. Контроль производственных процессов по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий	2		
	38. Требования к качеству тары и упаковки мясной продукции	2		
	39. Определение качества колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов и консервированной продукции	2		
	В том числе практических занятий	**36**		
	40-41. Знакомство с устройством и эксплуатацией оборудования для исследования мяса и мясных продуктов	4		
	42-43. Методы оценки качества мясной продукции.	4		

	44-45. Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов	4		Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо 02.03
	46-47. Определение качественных показателей колбасных изделий.	4		
	48-49. Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов.	4		
	50-51. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов	4		
	52-53. Определение показателей качества деликатесных изделий	4		
	54-55. Определение показателей качества полуфабрикатов	4		
	56-57. Комплексные системы управления качеством продукции	4		
Раздел 3. Экологическая безопасность при производстве мяса		**14/4**		
Тема 3.1. Контроль производственных стоков и выбросов	**Содержание**	**14/4**	ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 07	Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.07 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо 02.03
	58. Экозащитные технологии очистки сточных вод мясных предприятий	2		
	59. Классификация сточных вод мясокомбинатов	2		
	60. Схема очистки сточных вод птицефабрик	2		
	61. Мясные отходы: переработка на мясокомбинатах.	2		
	62. Виды получаемой продукции с мясных отходов	2		
	В том числе практических занятий	**4**		
	63-64.Технология очистки сточных вод	4		

				Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Развертывание функции качества при проектирования пищевых продуктов. 2. Квалиметрические модели качества пищевой продукции.		**4**		
Учебная практика **Виды работ** 1. Органолептический и физико-химический анализ свежести мяса 2. Определение качественных показателей мяса и мясных продуктов 3. Определение качественных показателей колбасных изделий. 4. Определение качественных показателей соленых и копченых продуктов. 5. Определение показателей качества деликатесных изделий 6. Определение показателей качества полуфабрикатов		**36**	ПК 2.1 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02	Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Н 2.3.01 Н 2.3.02 У 2.3.01 У 2.3.02 З 2.3.01 З 2.3.02 Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.07 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06

			Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо 02.03
Производственная практика **Виды работ** 1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности 2.Качество пищевых продуктов как объект управления 3.Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания 4. Комплексные системы управления качеством продукции 5. Обеспечение продовольственной безопасности пищевых продуктов 6. Пищевая и энергетическая ценность пищевых продуктов 7. Основные принципы формирования и управления качеством мясных продуктов 8. Производственный контроль мясных продуктов 9. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов 10. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве 11. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов 12.Контроль производственных стоков и выбросов	**108**	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07	Н 2.1.01 Н 2.1.02 Н 2.1.03 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.01 З 2.1.02 З 2.1.03 З 2.1.04 Н 2.2.01 Н 2.2.02 У 2.2.01 У 2.2.02 З 2.2.01 З 2.2.02 Н 2.3.01 Н 2.3.02 У 2.3.01 У 2.3.02 З 2.3.01 З 2.3.02 Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.07

			Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо.02.02 Уо 02.05 Уо 02.06 Зо.02.01 Зо.02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.03 Зо 07.04
Промежуточная аттестация	**12**		
Экзамен по модулю	**12**		
Всего	**300/210**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с приложеним 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО /Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-еизд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский. — 2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система.—URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режимдоступа:дляавториз. Пользователей;

3.Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья: учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева [и др.]. — 2-е изд., перераб. И доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 596 с. — ISBN 978-5-8114-7317-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174963 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

4. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176889 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

5. Шокина, Ю. В. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина, А. Ю. Обухов, А. А. Коробицин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-8477-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176890 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

6.Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;
2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;
3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;
4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.
5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;

6. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: http://instrukciy.narod.ru/;

7. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: http://sterasept.ru/;

8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссииот 9 октября 2013 года № 68 - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Текущая аттестация: Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Контролирует производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности	Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе	Текущая аттестация: Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных

полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	производства продукции из мясного сырья	задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 3.1.01/ ПО 3.1.01 Планирования работы структурного подразделения; Н 3.2.01/ ПО 3.2.01 Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н 3.3.01/ ПО 3.3.01 Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ; Н 3.3.02/ ПО 3.3.02 Принятия управленческих решений; Н 3.4.01/ ПО 3.4.01 Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; Н 3.5.01/ ПО 3.5.01 Составление и ведение учётно-отчётной документации.
Уметь	У 3.1.01 Рассчитывать выход продукции в ассортименте; У 3.2.01 Вести табель учета рабочего времени работников; У 1.2.02 Рассчитывать заработную плату;

	У 3.3.01 Организовать работу коллектива исполнителей; У 3.3.02 Управлять работой коллектива исполнителей; У 3.4.01 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У 3.5.01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
Знать	З 3.1.01 Методику расчета выхода продукции; З 3.2.01 Порядок оформления табеля учета рабочего времени; З 1.2.02 Методику расчета заработной платы; З 3.3.01 Структуру издержек производства и пути снижения затрат; З 3.3.02 Основные приемы организации работы исполнителей; З 3.4.01 Методики расчета экономических показателей; З 3.5.01 Формы документов, порядок их заполнения.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____294 ч_____

в том числе в форме практической подготовки_____206 ч_____

Из них на освоение МДК_____138 ч_____

в том числе самостоятельная работа__4 ч_____

практики, в том числе учебная _____36 ч_____

производственная ____108 ч_____

Промежуточная аттестация _____12 ч_____.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. полготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения	**138**	62	**122**	62	-	4	12	**36**	**108**
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	Учебная практика	**36**	36						**36**	
ПК 3.1-ПК 3.5 ОК1-ОК5, ОК9	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика)	**108**	108							**108**
	Промежуточная аттестация	**12**								
	Всего:	**294**	**206**	**122**	**62**	**-**	**4**	**12**	**36**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
МДК.03.01 Управление деятельностью структурного подразделения		**122 /62**		
Раздел 1. Организация управления деятельностью структурного подразделения		**72/42**		
Тема 1.1. Основы организации управления предприятием и производством продукции	**Содержание**	**36/22**		
	1. Организация управления предприятием.	2	ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 3.1.01 У 3.1.01 З 3.1.01 У 3.2.01 У 3.2.02 З 3.2.01 З 3.2.02 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Зо.01.02 Зо.01.06 Уо.02.01 Уо.02.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Уо.03.01 Уо.03.02 Зо.03.01 Зо.03.02
	2. Структуры управления: основные типы структур и принципы их построения.	2		
	3. Система методов управления.	2		
	4. Формы организации производствai оценка их эффективности	2		
	5. Методы планирования и виды планов в организации	4		
	6. Внутренняя среда и внешняя среда: понятие, основные переменные, анализ среды	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**22**		
	Практическое занятие 1. Разработка структуры предприятия по заданной ситуации	4		
	Практическое занятие 2. Методика расчета выхода продукции	6		
	Практическое занятие 3. Формирование фонда оплаты труда по категориям персонала (сдельщиков, повременщиков, ИТР)	6		
	Практическое занятие 4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации	6		

Тема 1.2. Планирование основных экономических показателей работы организации и ее структурных подразделений, организация производственного процесса	**Содержание**	**36/20**	ПК 3.2 ПК 3.4. ПК 3.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03	Н 3.2.01 Н 3.4.01 Н 3.5.01 У 3.2.01 У 3.2.02 З 3.2.01 З 3.2.02 У 3.4.01 З 3.4.01 У 3.5.01 З 3.5.01 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Уо.02.01 Уо.02.02 Зо.02.01 Зо.02.02 Уо.03.01 Уо.03.02 Зо.03.01 Зо.03.02
	1. Планирование производства и реализации продукции. Прибыль и рентабельность – показатели экономическойэффективности производства	2		
	2. Ценообразование. Ценовые стратегии	2		
	3. Планирование численности и состава персонала. Планирование труда и заработной платы	2		
	4. Планирование себестоимости продукции. Контроль за деятельностью структурного подразделения	2		
	5. Планирование производственной мощности организации	2		
	6. Планирование материально-технического снабжения организации	2		
	7. Производственный процесс: понятие, содержание, структура	2		
	8. Технологические процессы: понятие, правила разработки и требования, предъявляемые к технологическому процессу. Документальное оформление технологических процессов. Виды технологической документации.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**20**		
	Практическое занятие 1. Формирование и определение цены товара	4		
	Практическое занятие 2. Расчет прибыли от реализации продукции предприятия	4		
	Практическое занятие 3. Расчет рентабельности от реализации продукции предприятия	4		
	Практическое занятие 4. Методика расчета заработной платы	4		
	Практическое занятие 5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	4		
Раздел 2. Организация управления трудовыми ресурсами		**50/20**		
Тема 2.3. Организация труда и управление персоналом	**Содержание**	**50/20**	ПК 3.3 ОК 01 ОК 03 ОК 04	Н 3.3.01 У 3.3.01 У 3.3.02 З 3.3.01 З 3.3.02 Уо.01.01 Уо.01.02 Уо.01.03 Зо.01.01
	1. Система управления трудовыми ресурсами. Принципы, методы, функции системы управления.	4		
	2. Управленческие решения и требования, предъявляемые к ним	4		
	3. Мотивация и критерии мотивации труда. Мотивация и иерархия потребностей.	4		
	4. Правила и принципы делегирования	2		
	5. Развитие персонала: адаптация, повышение квалификации, обучение, продвижение по службе. Организация и аттестация рабочих мест	4		

	6. Стили управления	4		Зо.01.02 Уо.03.01 Уо.03.02 Зо.03.01 Зо.03.02
	7. Деловое общение	4		
	8. Коммуникации в организации	4		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**		
	Практическое занятие 1. Рассмотрение производственных ситуаций мотивации персонала к трудовой деятельности. Расчет численности персонала	4		
	Практическое занятие 2. Рассмотрение вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях. Составление матрицы принятия решений	4		
	Практическое занятие 3. Определение стиля управления по «Решетке менеджмента» по заданной ситуации	4		
	Практическое занятие 4. Составление плана проведения совещания и деловой беседы	4		
	Практическое занятие 5. Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач	4		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения 1. Презентация «Типы организационных структур производственных предприятий»; 2. Презентация: «Формирование ценовой политики на предприятиях различных форм собственности».		**4**		
Учебная практика по ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения **Виды работ** 1. Расчет численности работников структурного подразделения; 2. Оформление табеля учета рабочего времени; 3. Расчёт зарплаты работников структурного подразделения; 4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации; 5. Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно – правовых форм хозяйствования; 6. Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач; 7. Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач.		**36**		
Производственная практика по ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного		**108**		

подразделения **1.** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; **2.** Ознакомление со структурой предприятия; **3.** Проведение анализа экономических показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий **4.** Проведение анализа производственных показателей предприятия по выработке мяса и мясных изделий; **5.** Определение основных производственных показателей работы предприятия; **6.** Определение потребности в материально- технических ресурсах; **7.** Определение выхода продукции; **8.** Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения; **9.** Участие в организации технологического процесса производства; **10.** Выполнение работ по оформлению документации установленного образца в соответствии с заданными условиями; **11.** Выполнение работ по оформлению табеля учета рабочего времени и штатного расписания.			
Промежуточная аттестация	**12**		
Экзамен по модулю	**12**		
Всего	**294/206**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ. 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

«Кабинет экономики организации», оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Мастерская «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Основы экономики:учебникдля спо/А.А.Вазим.—Санкт-Петербург:Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46203-2, 978-5-8114-5500-3, 978-5-8114-8953-4.

2. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / Дубровин, И.А. А.Р. Есина, И.П. Стуканова; — 4-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2022 .— 228 с. — ISBN 978-5-394-01997-5 .— URL: https://rucont.ru/efd/689325 (дата обращения: 28.05.2025)

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Документоведение и документационное обеспечение управления в условиях цифровой экономики. Учебное пособие / Егоров В. П., Слиньков А. В. – Санкт-Петербург:Лань, 2025. – 372 с. – ISBN 978-5-507-52783-0.

2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебное пособие: / Самулевич И. А. — Феникс, 2023. — 334 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-38147-2 .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Планирует работу структурного подразделения; Оценивает эффективность деятельности структурного подразделения организации; Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте; Умеет вести табель учета рабочего времени работников; Умеет рассчитывать заработную плату; Знает методику расчета выхода продукции; Знает порядок оформления табеля учета рабочего времени; Знает методику расчета заработной платы	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Принимает управленческие решения; Умеет управлять работой коллектива исполнителей; Знает методики расчета экономических показателей	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает обеспечение производства продуктов питания животного происхождения; Умеет организовать работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового	Контролирует ход и оценивает результаты работы трудового коллектива Умеет рассчитывать экономические показатели	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов

коллектива	структурного подразделения организации; Знает структуру издержек производства и пути снижения затрат	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Составляет и ведет учётно-отчётную документацию; Умеет оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знает формы документов, порядок их заполнения	деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень******
Владение информационными технологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать и оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельной деятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельной деятельности
Планирование и организация деятельности в цифровой среде/	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует				

Ориентация на результат	этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет-технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет.				

Построение отношений в цифровой среде/ межличностная и деловая коммуникации в информационном пространстве	Проявляет умение взаимодействовать в цифровой среде с учетом норм цифровой культуры и правового регулирования цифрового пространства. Осуществляет взаимодействие посредством цифровых технологий. Придерживается установленных технических правил, способен поддерживать коммуникации с использованием цифровой среды. Логично выстраивает последовательность изложения своей позиции, обосновывает свою позицию с использованием инструментов межличностной и деловой коммуникации в информационном пространстве.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуациях.

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля

ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **ВДд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДд 4	**Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**
ПК 4.1.	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов
ПК 4.2.	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01/ ПО 4.1.01 Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов; Н 4.2.01/ ПО 4.2.01 Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов
Уметь	У 4.1.01 Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов; У 4.2.01 Осуществлять сопровождение работы автоматизированных

	систем управления технологических процессов; Уо 01.07 Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Уо 01.09 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Уо 07.02 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
Знать	З 4.1.01 Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов; З 4.2.01 Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.06 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Зо 02.03 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология; Зо 04.02 Основы проектной деятельности; Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений Зо 07.04 Принципы бережливого производства Зо 09.01 Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 258 ч

в том числе в форме практической подготовки 194 ч

Из них на освоение МДК 102 ч

в том числе самостоятельная работа 6 ч

практики, в том числе учебная 36 ч

производственная 108 ч

Промежуточная аттестация 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
					В том числе					
				Всего	Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	**ПМд. 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов**	258	194	102	50	-	6	12	36	108
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	Раздел 1 . МДК. 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	102	50	102	50	-	6			
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	Учебная практика (по профилю специальности), часов	36	36							36
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК7, ОК9	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108	108							108
	Промежуточная аттестация	12								
	Всего:	258	194	102	50	-	6	12	36	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов		**84/50**		
Раздел 1. Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов		**84/ 50**		
Тема 1.1. Приципы построение и математическое обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**8/0**		
	1. Основные понятия. Типы структурных решений АСУ ТП.	2	ПК 4.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Н 4.1.01 У 4.1.01 З 4.1.01 Уо 01.07 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 09.01
	2. Стадии создания АСУ ТП. Формирование требований и разработка концепции АСУ ТП	2		
	3. Система управления как дискретный автомат	2		
	4. Внешний алгоритм АСУ ТП. Внутренний (детализированный) алгоритм АСУ ТП	2		
Тема 1.2. Техническое обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**8/0**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01
	1. Типовая организация АСУ ТП	2		
	2. Управляющие вычислительные машины: устройства с жесткой логикой, программируемые контролеры, встраевыемые системы, промышленные компьютеры	2		

	3. Локальные сети на основе «Полевых шин»	2		З 4.2.01
	4. Ввод и вывод сигналом УВМ: ввод и вывод дискретных сигналов, ввод и вывод аналоговых сигналов. Некоторые рекомендации по поводу технических средств	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Уо 01.07 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 09.01
Тема 1.3. Информация в АСУ ТП	**Содержание**	**14/10**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	1. Основные понятия	2		
	2. Способы повышения достоверности информации	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**		
	Практическое занятие 1. Создание схемы управления, параметров регулирования, контроля, сигнализации	4		
	Практическое занятие 2. Построение схемы автоматизации измерительных, регулируемых, сигнализируемых комплексов.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Тема 1.4. Програмное обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**18/12**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01
	Понятие ситемы реального времени. Операционные системы реального времени	2		

	Программирование задач АСУ ТП: программирование задач нижнего уровня, программирование задач верхнего уровня,	2		У 4.2.01 З 4.1.01
	Технология обмена данными	2		З 4.2.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**		
	Практическое занятие 3. Построение схем автоматизации с использованием правил выполнения схем средствами автоматизации.	6	ОК 01 ОК 02	Уо 01.07 Уо 01.09
	Практическое занятие 4. Разработка схемы автоматизации технологических процессов с использованием программы автоматизации технологических процессов	6	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Тема 1.5. Пост управления и человек	**Содержание**	**18/14**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	Характеристики человека-оператора	2		
	Принципы построения интерфейса оператора	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**		
	Практическое занятие 3. Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03

				Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Тема 1.6. Оптимальное и адаптивное управление	**Содержание**	**18/14**	ПК 4.1 ПК 4.2	Н 4.1.01 Н 4.2.01 У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01
	Оптимальное управление	2		
	Адаптивное управление	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**		
	Практическое занятие 4. Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 07.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 01.06 Зо 02.03 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 07.04 Зо 09.01
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов Презентация «Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)»; Презентация «Автоматизация производства копченых колбас»; Презентация «Автоматизация производства полуфабрикатов»		**6**		
Учебная практика по ПМд. 04 Организация и обеспечения автоматизированных систем		**36**		

управления технологических процессов **Виды работ** 1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях; 2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование; 3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства; 4. Автоматизация заготовительного производства; 5. Автоматизация механизированного производства 6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда			
Производственная практика по ПМд. 04 Организация и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов **1.** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; **2.** Ознакомление со структурой предприятия; **3.** Технология автоматизированного производства: - технологическая документация на обработку; - автоматизированные методы подготовки технологической документации; - автоматизация технологических процессов; **4.** Оборудование автоматизированного производства; **5.** Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления; **6.** Операционные системы реального времени	**108**		
Промежуточная аттестация	**12**		
Экзамен по модулю	**12**		
Всего	**258/194**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Лаборатории «Лаборатория автоматизации технологических процессов», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Мастерские «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО /Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-еизд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский. — 2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.—URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей: https://e.lanbook.com/book/130575;

3.Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья: учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева [и др.]. — 2-е изд., перераб. И доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 596 с. — ISBN 978-5-8114-7317-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174963 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

4. Шокина, Ю. В. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина, А. Ю. Обухов, А. А. Коробицин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-8477-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176890 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

5 .Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Виноградов, В. М. Автоматизация технологических процессов и производств. Введение в специальность : учебное пособие / В.М. Виноградов, А.А. Черепахин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 161 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-536-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1723511 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Поляков, А. Е. Электротехника в примерах и задачах : учебник / А.Е. Поляков, А.В. Чесноков. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 357 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-701-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1657587 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. .Славинский, А. К. Электротехника с основами электроники : учебное пособие / А. К. Славинский, И. С. Туревский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0747-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150305 (дата обращения:

06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Автоматизация технологических процессов : учебное пособие / составители М. Б. Балданов [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226109 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических	Организовывает работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения

процессов		практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ПК 4.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Обеспечивает работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении

		производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

		Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности

		обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю
ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Устный опрос Тестовые задания Решение ситуационных задач Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Оценка результатов выполнения практической работы Экзамен по МДК Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики Отчет по учебной практике Дифференцированный зачет по учебной практике Экспертная оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики Отчет по производственной практике Дифференцированный зачет по производственной практике Экзамен по модулю

Оценка сформированных навыков, в том числе в виде ОК и ПК для цифровой экономики

Фактор/ параметр	**Характеристика**	**Шкала оценки уровня развития навыка**			
		0 Недостаточный уровень*	**1 Начальный уровень****	**2 Базовый (требуемый) уровень*****	**3 Высокий уровень********
Владение информационными технологиями/ Анализ цифровой информации и выработка решений	Ориентируется в различных источниках информации, осуществляет поиск необходимых данных, информации и цифрового контента, оценка качества данных, информации и цифрового контента. Демонстрирует знание авторского права и лицензий в цифровой среде. Использует цифровой контент для решения учебных и профессиональных задач. Эффективно работает с информацией в цифровой среде. Способен алгоритмизировать и оптимизировать свои действия. Самостоятельно использует современные и достоверные источники получения информации в цифровой среде для поиска оптимального решения. Формирует умозаключения на основании целостного представления о ситуации, принимая во внимание комплекс значимых факторов, в том числе неочевидных. Находит и использует возможности цифровой среды для оценивания ситуации, рисков, продумывает способы их минимизации.	Компетенция не проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется частично в самостоятельной деятельности	Компетенция в основном проявляется в самостоятельной деятельности	Компетенция проявляется полностью в самостоятельной деятельности
Планирование и организация деятельности в цифровой среде/	Эффективно планирует свою деятельность с использованием цифровой среды: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует				

Ориентация на результат	этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые цифровые ресурсы. Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели в цифровой среде. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.				
Информационная безопасность	Понимает технические возможности современных цифровых устройств и интернет-технологий. Решает простые технические проблемы. Знает основы информационной безопасности на уровне пользователя и способен защищать цифровые устройства и персональные данные, в том числе в сети интернет.				

Построение отношений в цифровой среде/ межличностная и деловая коммуникации в информационном пространстве	Проявляет умение взаимодействовать в цифровой среде с учетом норм цифровой культуры и правового регулирования цифрового пространства. Осуществляет взаимодействие посредством цифровых технологий. Придерживается установленных технических правил, способен поддерживать коммуникации с использованием цифровой среды. Логично выстраивает последовательность изложения своей позиции, обосновывает свою позицию с использованием инструментов межличностной и деловой коммуникации в информационном пространстве.				

* Выпускник не проявляет компетенцию либо демонстрирует деструктивное поведение в рамках компетенции. Уровень развития компетенции не позволяет выпускнику достигать результатов даже в хорошо знакомых рабочих ситуациях.

** Выпускник демонстрирует в равной степени как позитивные, так и негативные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов в простых, хорошо знакомых рабочих ситуациях. При усложнении задачи, столкновении с нестандартной ситуацией выпускник значительно снижает свою эффективность.

*** Выпускник демонстрирует большинство позитивных индикаторов компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать результатов во всех базовых рабочих ситуациях.

**** Выпускник демонстрирует позитивные индикаторы компетенции. Уровень развития компетенции позволяет выпускнику достигать высоких результатов во всех рабочих ситуациях, в том числе в сложных, нестандартных ситуациях

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....4
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ……..4
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля….....4
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....4
2 Структура и содержание профессионального модуля.....4
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....7
2.2. Структура профессионального модуля.....8
2.3. Содержание профессионального модуля.....9
3 Условия реализации профессионального модуля.....14
3.1. Материально-техническое обеспечение.....14
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....14
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....15
5.Приложения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК,ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
ОК 4.	Эффективно	работать в коллективе и	-

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	команде	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	окружающей среды, ресурсосбережению, изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
ОК9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 5.1.	Умеет определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья	Знает виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья	Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 5.2.	Умеет выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической	Знает технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов,	Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству

	обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
ПК 5.3.	Умеет выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Знает технологическое оборудование для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Знает требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических опреций подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	60	40
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа		
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена УП 05.01 ПП 05.01 ПМ 05 (в случае экзамена ПМ)	 6 6	
Всего	144	112

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 5.1-5.3 ОК 01-ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 05.01. Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	66	40	60	40	-		6	36	36
	Учебная практика	36	36							
	Производственная практика (по профилю специальности),	36	36						36	36
	Промежуточная аттестация	6								
	Всего:	**144**	**112**	**60**	**40**			**6**	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	**2**	**3**	**4**	**5**
ПМ 05 Освоение профессии рабочего, должности служащего		**144/112**		
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас		**60/40**		
Тема 1.1. Технологические операции подготовки пищевого сырья и обработки мясопродуктов	**Содержание**	**38/28**	ПК 5.1. ПК 5.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	Н 5.1.01 Н 5.2.01 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.2.01 У 5.2.02 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.2.01 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01
	Разделка туш. Обвалка. Жиловка.	2		
	Измельчение пищевого сырья. Составление фарша. Механическая обработка пищевого сырья.	2		
	Посол мяса. Способы посола	2		
	Тепловая обработка мясных продуктов. Копчение мяса.	2		
	Реструктурирование мясного сырья, формование и прессование мяса	2		
	В том числе практических занятий	**28**		
	Изучение посола мяса, как метода консервирования, приготовления фарша	4		
	Изучение режимов тепловой и холодильной обработки мяса, схем и режимов копчения и сушки мяса	4		
	Маркировка, упаковка и хранение колбасных изделий	4		
	Расчет сырья и готовой продукции для производства полуфабрикатов	4		
	Расчет сырья и готовой продукции для производства колбас, сосисок и сарделек	4		
	Расчет сырья и готовой продукции для производства деликатесных	4		

	изделий			Уо 03.03
	Расчет сырья и готовой продукции для производства консервов	4		Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Тема 1.2. Технологическое оборудование для подготовки пищевого сырья и обработки мясопродуктов	**Содержание**	**22/12**	ПК 5.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	Н 5.3.01 У 5.3.01 З 5.3.01 З 5.3.02 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Зо 03.01
	Оборудование для разделки туш, обвалки и жиловки мяса	2		
	Оборудование для измельчения мяса и посола	2		
	Оборудование для охлаждения и замораживания	2		
	Оборудование для термической и диффузионной обработки	2		
	Санитарная обработка оборудования	2		
	В том числе практических занятий	**12**		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек	2		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования полукопченых и варено-копченых колбас	2		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования сырокопченых колбас	2		
	Изучение технологических процессов производства и оборудования солено-копченых изделий	2		
	Анализ основных характеристик оборудования для обвалки и жиловки, для измельчения мясного сырья	2		
	Анализ основных характеристик оборудования для механической и тепловой обработки изделий	2		

				Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Промежуточная аттестация		6		
Всего		66		
Учебная практика: **УП. 05.01 Выполнение работ по профессии рабочего (по выбору): Выполнение работ по проофессии (по выбору): 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас** **Виды работ:** Приемка и контроль качества сырья Приемка и контроль качества расходных материалов Изучение технологических операций подготовки основного и вспомогательного пищевого сырья Изучение технологических операций обработки пищевого сырья Изучение технологического оборудования для подготовки пищевого сырья Изучение этапов технологического обслуживания оборудования для подготовительных операций		**36 ч**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3. ОК 01 ОК 07	Н 5.1.01 Н 5.2.01 Н 5.3. 01 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.3.01 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.3.02 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02

			Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Производственная практика ПП.05.01 Выполнение работ по прообессии (по выбору): 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас **Виды работ:** Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности; Общие знания работника (по выбору) организации; Анализ правил жиловки и разборки мяса и субпродуктов; правил поджиловки и зачистки субпродуктов; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по жиловке и разборке мяса и субпродуктов; Анализ правил резки и измельчения мясопродуктов; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по резке и измельчению мясопродуктов; Анализ правил составления фарша; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования составлению и приготовлению фарша; Анализ правил ведения процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий и других мясопродуктов в термокамерах: -Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. -Загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение. -Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки. -Проверка правильности подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов. -Подача топлива в топки, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по термической обработки мясопродуктов; Анализ правил производства колбас: - Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку	**36 ч**	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3. ОК 01 ОК 07	Н 5.1.01 Н 5.2.01 Н 5.3. 01 У 5.1.01 У 5.1.02 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.3.01 З 5.1.01 З 5.1.02 З 5.1.03 З 5.2.01 З 5.3.01 З 5.3.02 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уо 02.02 Уо 02.05 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Уо 09.01 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Зо 02.01 Зо 02.02

с закреплением алюминиевыми скрепками. - Подготовка автомата по производству вареных колбас к работе: заправка искусственной колбасной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок. - Соблюдение равномерной подачи фарша, плотности формования батонов, укладки батонов колбасы на рамы, навешивания паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку; Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по производству колбас: - Проверка работы автомата на холостом ходу. - Контроль за работой автомата по производству вареных колбас			Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.03 Зо 04.01 Зо 09.01
Экзамен по модулю	**6**		
Всего	**144**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции», оснащенные в соответствии с приложеним 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Мясопереработка», оснащенные в соответствии с приложеним 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО /Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-еизд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский. — 2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система.—URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режимдоступа:дляавториз. Пользователей;

3.Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья: учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева [и др.]. — 2-е изд., перераб. И доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 596 с. — ISBN 978-5-8114-7317-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174963 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

4. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176889 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

5. Шокина, Ю. В. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина, А. Ю. Обухов, А. А. Коробицин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-8477-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176890 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

6.Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;

2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;

3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;

4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.

5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;

6. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: http://instrukciy.narod.ru/;

7. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: http://sterasept.ru/;

8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссииот 9 октября 2013 года № 68 - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК. 5.1. Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Выполняет контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Знает виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК. 5.2. Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства	Выполняет технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения

продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	вареных колбас; Умеет выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Знает технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;	домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен
ПК. 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас Знает технологическое оборудование для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнения домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и других видов текущего контроля. Квалификационный экзамен

	Знает требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических опреций подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика - зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю
ОК9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Текущая аттестация: Устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Промежуточная аттестация: Экзамен по МДК; Учебная практика -

		зачет; Производственная практика – зачет Экзамен по модулю

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производ-ственная**	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Учебная практика	4,5	72
УП. 02	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Учебная практика	4	36
УП. 03	ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	Учебная практика	5	36
УП. 04	ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	Учебная практика	5	36
УП. 05	ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Учебная практика	6	36
		Всего УП	X	216
ПП. 01	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных техноло-	Производ-ственная практика	4-6	216

	гических линиях производства продуктов питания из мясного сырья			
ПП. 02	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Производственная практика	4-5	108
ПП. 03	ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	Производственная практика	5-6	108
ПП. 04	ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	Производственная практика	5	108
ПП. 05	ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Производственная практика	6	36
		Всего ПП	X	576
		Итого практики	X	792

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

УП.02 ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

УП.03 ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения

УП.04 ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

УП.05 ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 36
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 38
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 41
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 41
2.2. Структура учебной практики 42
2.3. Содержание учебной практики 23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .. 58
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3.3. Общие требования к организации учебной практики. **Ошибка! Закладка не определена.**
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики .... **Ошибка! Закладка не определена.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..... Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Учебная практика	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
УП 02 Учебная практика	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
УП 03 Учебная практика	ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения
УП 04 Учебная практика	ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
УП 05 Учебная практика	ПМ.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего	МДК 05.01 Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов 15464

		Оператор автомата по производству вареных колбас

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 3.1	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию
ПК 4.1	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
ПК 4.2	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.

ПК 5.1.	Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 5.2.	Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас.
ПК 5.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья», «ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения», «ВД.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов», «ВД.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	иметь практический опыт (навыки): Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. уметь: Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из

	мясного сырья в цеха переработки; Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	иметь практический опыт (навыки): Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья; Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; Контроль производственных стоков и выбросов; Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки; Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья. уметь: Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке Определять состояние производственных стоков и выбросов Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделе-	Владеть навыками: Планирования работы структурного подразделения; Оценки эффективности деятельности структурного подразделения

ния	организации; Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ; Принятия управленческих решений; Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; Составление и ведение учётно-отчётной документации. Уметь: Рассчитывать выход продукции в ассортименте; Вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитывать заработную плату; Организовать работу коллектива исполнителей; Управлять работой коллектива исполнителей; Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
ВД.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	Владеть навыками: Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов; Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов. Уметь: Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов; Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов.
ВД.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего	Владеть навыками: Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас Уметь: Определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Выбирать необходимые способы подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству варе-

	ных колбас; Осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	2/4,3/5	Комплексный дифференцированный зачёт
УП. 02	36	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачёт
УП. 03	36	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачёт
УП. 04	36	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачёт
УП. 05	36	концентрированно	3/6	Комплексный дифференцированный зачёт
Всего УП	216	Х	Х	Х

2.2. Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Объем часов
УП 01 ПМ 01 Организация и ведение технологиче-ского процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья				
ПК 1.1	Раздел 1. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	1. Верификация и сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Привести документацию по приему, перемещению, передачи, учету и отбору образцов сырья 1.3.Оформить документацию по приему, перемещению, передачи, учету и отбору образцов сырья в условиях предприятия по профилю специальности 1.4.Решить ситуационную задачу 1.5. Отчет о выполненной работе	12
		2. Решение ситуационных задач	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Решение ситуационных задач 1.3.Характеристика основных терминов 1.4.Отчет о выполненной работе	12
		3.Определение органолептических свойств мясного сырья, и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Привести определения соответствующих терминов при проведении органолептической оценки 1.3.Дайте характеристику требованиям к помещениям для проведения органолептической оценки 1.4.Порядок проведения дегустации 1.5.Порядок проведения органолептической оценки 1.6.Порядок проведения органолептиче-	12

			ской оценки условиях предприятия по профилю специальности	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36
ПК 1.2	Раздел 2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	1. Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства полуфабрикатов из мяса	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Определить по схеме части туши говядины. 1.3.Определить по схеме части туши свинины 1.4.Определить по схеме части туши баранины 1.5.Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из говядины» 1.6.Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из баранины» 1.7.Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из свинины».	6
		2. Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства полуфабрикатов из мяса птицы	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Составить схему обработки птицы 1.3.Определить части тушки по схеме 1.4.Составить таблицу «Полуфабрикаты из мяса птицы»	6
		3.Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства варёных колбас	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Опишите процесс приготовления фарша. 1.3.Опишите процесс формования батонов 1.4.Опишите процессы термической обработки вареных колбас, с указанием оборудования и технологических параметров 1.5.Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья» 1.6.Заполнить таблицу «Ассортимент	6

			варёных колбасных изделий»	
		4.Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства копченых колбас	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Опишите процесс приготовления фарша при изготовлении копченых изделий 1.3.Опишите процесс формования батонов 1.4.Опишите процессы термической обработки копченых колбас 1.5.Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья» 1.6.Заполнить таблицу «Ассортимент копчёных колбасных изделий»	6
		5.Анализ ассортимента и подбор технологических операций деликатесных изделий	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Опишите сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве деликатесных изделий 1.3.Схема разделки туш при изготовлении деликатесных изделий 1.4.Опишите процессы термической обработки деликатесных изделий 1.5.Заполнить таблицу «Особенности подготовки вспомогательного сырья для деликатесных изделий» 1.6.Заполнить таблицу «Ассортимент деликатесных изделий»	6
		6.Анализ ассортимента и подбор технологических операций производства полуфабрикатов	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Опишите сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве полуфабрикатов 1.3.Составить технологическую схему специализированной разделки при	6

			изготовлении полуфабрикатов 1.4.Составить технологическую схему обработки и подготовки основного сырья и вспомогательных материалов 1.5.Составить схему технологического процесса производства быстрозамороженных готовых блюд 1.6.Опишите процессы термической обработки полуфабрикатов 1.7.Составить таблицу «Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов» 1.8.Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов» 1.9.Заполнить таблицу «Особенности подготовки вспомогательного сырья для полуфабрикатов»	
				ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	36
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта					
УП 02 ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке					
ПК 2.1-2.3	Раздел 1 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях	1.1 Описание процессов и составление схем предварительной подготовки сырья к обработке (сортировка, очистка, промывка, разделка, обвалка, жиловка, измельчение и т.д.)		2
			1.2 Описание процессов и составление схем механической обработки сырья (резка, формовка, смешивание, прессование и т.д.)		2
			1.3 Описание процессов и составление схем термической обработки сырья (вы-		2

			топка, обжарка, варка, сушка, копчение, охлаждение, замораживание и т.д.)	
		2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование	2.1 Подобрать необходимое современное технологическое оборудование для производства колбасных изделий и описать прогрессивные технологические процессы	2
			2.2 Подбор оборудования для упаковки готовой продукции	2
			2.3 Описание технологий охлаждения мяса и подбор холодильного оборудования предприятий мясной отрасли	2
		3. Отделы и лаборатории предприятия	3.1 Автоматизация склада с внедрением маркировки, штрих-кодов	2
			3.2 Описание автоматической системы чеквейер	2
			3.3 Характеристика лаборатории для контроля качества и безопасности продукции	2
		4. Автоматизация заготовительного производства	4.1 Описание процессов подготовки при производстве колбасных изделий	2
			4.2 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве полуфабрикатов	2
			4.3 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве консервов	2
		5. Автоматизация механизированного производства	5.1 Описание обеспечения безопасности производства	2
			5.2 Описание обеспечения безопасности производства полуфабрикатов	2
			5.3 Описание обеспечения безопасности производства консервов	2
		6. Применение вычислительной техники и персональных компьюте-	6.1 Подбор контрольных критических точек для обеспечения безопасности	6

		ров для автоматизации производства и инженерного труда		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
УП 03 ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения				
ПК 3.1-3.5	Раздел Управление деятельностью структурного подразделения	1. Алгоритм общения при подборе персонала: собеседования и коммуникация с кандидатами;	1.1.Составить личное резюме. 1.2.Составить должностные обязанности гл.технолога, мастера колбасного цеха, фаршесоставителя, зав. складом 1.3. Дать предварительную оценку резюме и должностных обязанностей. 1.4.Составить вопросы для собеседования. Провести собеседование с кандидатом на замещение вакантной должности.	6
		2. Оформление табеля учета рабочего времени;	2.1. Решить задачу №1. Рассчитать численность работников консервного цеха, перерабатывающего (кг) в сутки. 2.2. Решить задачу №2. Рассчитать численность работников колбасного цеха. 2.3. Решить задачу №3. Рассчитать численность работников деликатесного цеха. 2.4. Решить задачу №4.Рассчитать численность производственных работников.	6
		3. Расчет численности работников структурного подразделения;	3.1. Составить табель учета рабочего времени согласно индивидуальному заданию. 3.2. Составить штатное расписание согласно индивидуальному заданию.	6

		4. Составление калькуляции себестоимости отдельных видов продукции на основании первичной документации по экономической деятельности организации;	1.Рассчитать зарплату работникам структурного подразделения согласно индивидуальному заданию. 2. Рассчитать повременную и сдельную заработную плату работникам предприятия. 3. Ответить на вопросы тестов	6
		5. Расчет прибыли и рентабельности от реализации продукции предприятий различных организационно – правовых форм хозяйствования;	1. Расчет различных видов себестоимости продукции. Задания 1, 2, 3, 4, 5,6. 2. Ответить на вопросы тестов.	2
		6. Составление характеристик стилей руководства, решение ситуационных задач;	1.Расчет показателей прибыли и рентабельности работы предприятия Задания №1, 2,3,4. 2. Ответить на вопросы тестов	4
		7. Составление классификации управленческих решений, решение ситуационных задач.	1.Решить ситуационные задачи по определению стилей руководства.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
УП 04 ПМд 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов				
ПК 4.1-4.2	Раздел Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях	1.1 Описание процессов и составление схем предварительной подготовки сырья к обработке (сортировка, очистка, промывка, разделка, обвалка, жиловка, измельчение и т.д.)	2
			1.2 Описание процессов и составление схем механической обработки сырья (резка, формовка, смешивание, прессование и т.д.)	2

			1.3 Описание процессов и составление схем термической обработки сырья (вытопка, обжарка, варка, сушка, копчение, охлаждение, замораживание и т.д.)	2
		2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование	2.1 Подобрать необходимое современное технологическое оборудование для производства колбасных изделий и описать прогрессивные технологические процессы	2
			2.2 Подбор оборудования для упаковки готовой продукции	2
			2.3 Описание технологий охлаждения мяса и подбор холодильного оборудования предприятий мясной отрасли	2
		3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства	3.1 Автоматизация склада с внедрением маркировки, штрих-кодов	2
			3.2 Описание автоматической системы чеквейер	2
			3.3 Характеристика лаборатории для контроля качества и безопасности продукции	2
		4. Автоматизация заготовительного производства	4.1 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве колбасных изделий	2
			4.2 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве полуфабрикатов	2
			4.3 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве консервов	2
		5. Автоматизация механизированного производства	5.1 Описание автоматизации производства колбасных изделий	2
			5.2 Описание автоматизации производства полуфабрикатов	2

			5.3 Описание автоматизации производства консервов	2
		6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда	6.1 Подбор вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства на мясоперерабатывающем предприятии	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
УП 05.01. ПМ.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего				
ПК 5.1-5.3	Раздел Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	1. Приемка и контроль качества сырья	1.1 Выполнение работ по написанию определений 1.2.Выполнение работ по классификации мяса, продуктов убоя и продуктов мясного производства в зависимости от упитанности, вида убойных животных, способа разделки, термического состояния 1.3.Выполнение работ по классификации и ассортименту пищевых продуктов мясного производства 1.4.Выполнение работ описанию органолептических методов исследования мяса на свежесть 1.5.Выполнение работ по описанию требований к приемке и контролю качества говядины. 1.6.Выполнение работ по описанию требований к приемке и контролю качества свинины 1.7.Выполнение работ по описанию требований к приемке и контролю качества	6

			баранины 1.8.Выполнение работ по описанию требований к приемке и контролю качества мяса кур, уток, гусей, индеек 1.9.Выполнение работ по описанию требований к приемке и контролю качества субпродуктов 1.10.Выполнение работ по анализу требований действующих стандартов и технических регламентов, обеспечивающих безопасность пищевого сырья.	
		2. Приемка и контроль качества расходных материалов	2.1 Выполнение работ по написанию определений 2.2.Выполнение работ по классификации расходных материалов 2.3.Выполнение работ описанию органолептических методов исследования расходных материалов на свежесть 2.4.Выполнение работ по описанию требований к приемке и контролю качества расходных материалов 2.5.Выполнение работ по анализу требований действующих стандартов и технических регламентов, обеспечивающих безопасность расходных материалов.	6
		3. Изучение технологических операций подготовки основного и вспомогательного пищевого сырья	3.1.Выполнение работ по описанию схемы разделки говяжьей туши 3.2.Выполнение работ по описанию технологических операций разделки 3.3.Выполнение работ по описанию схемы разделки свиной туши 3.4.Выполнение работ по описанию схемы	6

			разделки бараньей туши 3.5.Выполнение работ по торговым описаниям мяса кур, гусей, индеек. Разделка.	
		4. Изучение технологических операций обработки пищевого сырья	4.1.Выполнение работ по описанию способов консервирования мяса. 4.2.Выполнение работ по описанию способов охлаждения, замораживания и размораживании мяса 4.3.Выполнение работ по описанию способов сушки и определению влажности продукта после сушки 4.4.Выполнение работ по заполнению таблицы функционально-технологических свойств посолочных веществ и описанию способов посола 4.5.Выполнение работ по описанию механической обработки сырья 4.6.Выполнение работ по описанию способов копчения 4.7.Выполнение работ по описанию **п**роцесса приготовления фарша для полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас и ливерных колбас	6
		5. Изучение технологического оборудования для подготовки пищевого сырья	5.1.Выполнение работ по описанию оборудования для обработки и разделки туш 5.2.Выполнение работ по описанию оборудования для охлаждения и замораживания. 5.3.Выполнение работ по описанию оборудования для тепловой обработки. 5.4.Выполнение работ по описанию оборудования для механической обработки. 5.5.Выполнение работ по описанию обору-	6

			дования для измельчения мяса.	
		6. Изучение этапов технологического обслуживания оборудования для подготовительных операций	6.1.Выполнение работ по описанию этапов технологического обслуживания оборудования для подготовительных операций 6.2.Выполнение работ по описанию требований безопасности при санитарной обработке оборудования. 6.3.Выполнение работ по описанию требований безопасности при работе на технологическом оборудовании	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты Технологии мяса и мясных продуктов, Экономики организации оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов»; «Мясопереработка» и «Определение качества сырья и продукции животного происхождения» с зонами по видам работ оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Дневник работ, аттестационный лист по практике, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа.

3.3.Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Учебная практика обеспечена необходимой учебно-методической документацией. Составлены задания на практику и методические рекомендации (указания) для обучающихся по выполнению видов работ, инструкционно-технологические карты. В период прохождения практики обучающимся оформляется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

По результатам практики руководителями практики от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. ГОСТ Р 52837-2007. Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия;
2. ГОСТ Р 52469-2005. Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы. Термины и определения;
3. ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота. Термины и определения. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/;
4. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа:http://instrukciy.narod.ru/;
5. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа:http://sterasept.ru/;
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).принят Решением Совета Евразийской экономической комиссииот 9 октября 2013 года № 68- Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

Основная литература:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО /Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-еизд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский. — 2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система.— URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей: https://e.lanbook.com/book/130575;

3 Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209831 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1.Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья: учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева [и др.]. — 2-е изд., перераб. И доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 596 с. — ISBN 978-5-8114-7317-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174963 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

2. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шо-

кина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176889 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

3. Шокина, Ю. В. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина, А. Ю. Обухов, А. А. Коробицин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-8477-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176890 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

4 .Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы:

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2024. - on-line. – Режим доступа:http://read.sgau.ru/biblioteka;
2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2024. - on-line. – Режим доступа:https://elibrary.ru/defaultx.asp;
3. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. - Электрон.текстовые дан. - М. : Издательство Инфра-М, 2024. - on-line – Режим доступа:http://znanium.com/;
4. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон.текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань» , 2024. - on-line. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/;
5. Открытая база ГОСТов, 2024. - on-line. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;
6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации, 2024. - on-line. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

Периодические издания:

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;
2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;
3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;

4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.

3.5. Общие требования к организации практики

Требования к организации практики изложены в локальном акте ФГБОУ ВО Вавиловский университет «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Организация и содержание учебной практики в рамках профессиональных модулей согласовано в ППССЗ специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения с работодателем ООО Комбинат «Дубки» г. Саратова.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр Вавиловского университета, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства про-	Выполняет технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики

дуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;	ПА: Дифференцированный зачет
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Контролирует производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.1. Планировать основные показатели производ-	Рассчитывает экономические показатели структурного подразделения	Контроль в форме зачета на основании

ственного процесса	организации. Знает структуру издержек производства и пути снижения затрат; Знает методику расчета экономических показателей.	отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Организовывает работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Рассчитывает выход продукции в ассортименте; Рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации Знает методику расчета выхода продукции; Знает методику расчета заработной платы; Знает основные приемы организации работы исполнителей.	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Ведет табель учета рабочего времени работников; Рассчитывает заработную плату. Оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знает порядок оформления табеля учета рабочего времени; Знает формы документов, порядок их заполнения.	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 4.1. Организовывать работу автоматизированных	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем	Контроль в форме зачета на основании

систем управления технологических процессов	технологических процессов.	отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 4.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов.	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК. 5.1. Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Выполняет контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность расходных материалов на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Знает виды пищевого сырья, его функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает виды расходных материалов, их функционально-технологические свойства, показатели качества и безопасности; Знает требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к сырью и расходным материалам для производства продуктов питания из мясного сырья	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет
ПК. 5.2. Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термиче-	Выполняет технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет

ской обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать необходимые способы подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Знает технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;	
ПК. 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас Знает технологическое оборудова-	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет

	ние для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Знает требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении технологических опреций подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК 4.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источ-

		ников.
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение за ролью обучающегося при взаимодействии с членами коллектива.
ОК 9.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение за ролью обучающегося при выполнении практических заданий.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

ПП.02 ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПП.03 ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения

ПП.04 ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов

ПП.05 ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики .....
2.2. Структура производственной практики .....
2.3. Содержание производственной практики .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики .....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 Производственная практика	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	МДК 01.01 Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПП 02 Производственная практика	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	МДК 02.01 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.
ПП 03 Производственная практика	ПМ 03 Организация обеспечения деятельности структурного подразделения	МДК 03.01 Управление деятельностью структурного подразделения
ПП 04 Производственная практика	ПМд.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	МДК 04.01 Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов
ПП 05 Производственная практика	ПМ.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего	МДК 05.01 Освоение работ по профессии код (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша 11017 Аппаратчик термической обра-

		ботки мясопродуктов 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 3.1	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию
ПК 4.1	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
ПК 4.2	Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологи-

	ческих процессов.
ПК 5.1.	Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 5.2.	Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас.
ПК 5.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД.01 Организация и ведение технологиче-ского процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья», «ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», «ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения», «ВД.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления техноло-гических процессов», «ВД.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	**Практический опыт**
ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	иметь практический опыт (навыки): Вести сдачу-приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых про-	иметь практический опыт (навыки): Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов; Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, пара-

дуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	метров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья; Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; Контроль производственных стоков и выбросов; Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки; Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья.
ВД.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Иметь практический опыт (навыки) Планирования работы структурного подразделения; Оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Организовывать обеспечение производства продуктов питания животного происхождения ; Принятия управленческих решений; Контроль хода и оценивание результатов работы трудового коллектива; Составление и ведение учётно-отчётной документации.
ВД.04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	Иметь практический опыт (навыки) Организовывать работы автоматизированных систем управления технологических процессов; Обеспечивать работы автоматизированных систем управления технологических процессов.
ВД.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего	Иметь практический опыт (навыки) Выполнять контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Выполнять технологические операции по подготовке сырья к обработке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас Осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

ПП	Код ПК	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема

					практики
ПП. 03.01	ПК 3.1	Рассчитывать выход продукции в ассортименте	Определение основных производственных показателей работы предприятия.	10	Запрос работодателя
			Выполнение анализа производственных показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов	10	Запрос работодателя
			Определение выхода продукции.	6	Запрос работодателя
			Составление аналитического отчета об использовании оборудовании и производственных линий	10	Запрос работодателя
Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -36					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	216	рассредоточено	2/4,3/5-6	Комплексный дифференцированный зачёт
ПП. 02	108	рассредоточено	2/4,3/5	Дифференцированный зачёт
ПП. 03	108	рассредоточено	3/5-6	Дифференцированный зачёт
ПП. 04	108	рассредоточено	3/5-6	Дифференцированный зачёт
ПП. 05	36	концентрированно	3/6	Комплексный дифференцированный зачёт
Всего ПП	576	X	X	X

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Объем часов
ПП 01 ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья				
ПК 1.1	Раздел 1. Организация сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности;	1.1 Общая характеристика предприятия. Название и местонахождение предприятия; основное направление деятельности предприятия. Сопроводительные документы: – журнал по соблюдению техники безопасности труда; – журнал регистрации вводного инструктажа; – должностные инструкции на рабочем месте; – журнал проверки состояния охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и промышленной санитарии.	2
		2. Проведение осмотра замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов, их сортировка по категориям	2.1 Сопроводительные документы: – ветеринарно – санитарное свидетельство (ветеринарный сертификат); – товарно – транспортная накладная; – сертификат соответствия.	16
		3 Анализ правил приема замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов	3.1. Сопутствующие и отчетные документы: – правила приемки замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов;	18

			– журнал ежедневного учета поступления замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов; – отвес- накладная отвес-накладная (форма П-22 мясо)	
		4. Отработка практических навыков по выполнению технологических операции подготовки к обработке мясного сырья, расходных материалов, мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	4.1. Сопутствующие и отчетные документы: инструкция по выполнению технологических операции обработки мясного сырья, расходных материалов, мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях; – журнал ведения учетного времени; – акт о браке.	18
		5. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по сдаче-приемке и обработке замороженного блочного мясного сырья и субпродуктов	5.1. Сопутствующие и отчетные документы: инструкция по эксплуатации технологического оборудования; журнал контроля технологического оборудования; журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций; журнал учета заявок на ремонт оборудования	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	72
ПК 1.2	Раздел 2. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного	6. Проведение процессов размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефростеров (име-	– журнал учета движения туш, полутуш, четвертин мяса; – акт на дефростацию;	12

	сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ющегося оборудования в наличии)	– журнал учета проведения санитарно-профилактических мероприятий.	
		7. Составление технологических схем производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов: схема производства вареных колбасных изделий; схема производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий; схема производства копчёностей; схема производства полуфабрикатов.	- схемы производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.	24
		8. Изучение рецептур по производству колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, которые используют на предприятии	- рецептуры колбасных изделий, используемые на предприятии. - рецептуры полуфабрикатов. - рецептуры копченостей.	12
		9. Контроль отделения мягких тканей от кости (обвалка); удаления с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка)	- акты (протоколы) сдачи мяса с обвалки и жиловки. - журнал ежедневного учета обвалки и жиловки мяса. - журнал движения костного сырья. - схема разделки туш и полутуш на отруба.	12
		10. Осуществление контроля и проведение процессов посола сырья: составление рецептур для рассолов при посоле сырья; организация проведения сухого и влажного посола;	- рецептуры рассолов и посолочных смесей; – акт о браке в посоле.	12
		11. Осуществление измельчения	- инструкция по эксплуатации	12

		сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки)	оборудования. - журнал учета дезинфекции оборудования. - акт о браке фарша.	
		12. Осуществление организации приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок	- журнал контроля режимов приготовления фарша; – журнал по соблюдению техники безопасности труда.	12
		13. Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении, замораживании и хранении полуфабрикатов, колбасных и копченых изделий;	– должностные инструкции на рабочем месте; – расчет мощности холодильных установок; – журнал учета режимов холодильной обработки; журнал регистрации температурного режима и влажности воздуха в камере.	12
		14. Организация, ведение, контроль процессов термообработки колбасных и копченых изделий: – выполнение технологических операций термической обработки колбасных и копченых изделий; – проведение расчётов технологических режимов тепловой обработки колбасных и копченых изделий; – установка, контроль и регулирование режимов термической обработки; – техническое обслуживание термического оборудования.	– журнал по соблюдению техники безопасности труда; – должностные инструкции на рабочем месте; – журнал учета температурных режимов при термообработке колбасных изделий и копченых изделий; – отвес-накладная (форма П-22 мясо); – расчёт технологических режимов тепловой обработки колбасных изделий и копченых изделий, в зависимости от используемой рецептуры. – акт о браке.	24

		15. Осуществление выбора холодильной обработки при охлаждении и хранении колбасных и копченых изделий	– должностные инструкции на рабочем месте; – расчет мощности холодильных установок; – журнал учета режимов холодильной обработки; журнал регистрации температурного режима и влажности воздуха в камере	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	144
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта				
ПП 02 ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
ПК 2.1-2.3	Раздел 1 Технология обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья.	1.Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности	1.1. Ознакомление с производством. инструктаж по безопасности труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды	18
		2. Ознакомление со структурой предприятия	2.1. Общая характеристика предприятия. Название и местонахождение предприятия; основное направление деятельности предприятия.	18
		3. Технология автоматизированного производства: технологическая документация на обработку; автоматизированные методы подготовки технологической документации;	3.1. Ознакомление с оборудованием автоматизированного производства мясоперерабатывающих предприятий.	18
		4. Оборудование автоматизированного производства	4.1 Ознакомление с оборудованием автоматизированного производства	18
		5. Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления	5.1. Ознакомление с программным обеспечением микропроцессорных устройств управления	18

			мясоперерабатывающих предприятий.	
		6. Операционные системы реального времени	6.1. Осуществление входного контроля качества	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	108
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
ПП 03 ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения				
ПК 3.1-3.5	Раздел Управление деятельностью структурного подразделения	1. Ознакомление со структурой предприятия и руководимого подразделения, определение характера взаимодействия с другими подразделениями, изучение функциональных обязанностей руководителей и работников предприятия	1.1. Общая характеристика предприятия: название, местонахождение, основное направление деятельности предприятия. Сопроводительные документы: - журнал по соблюдению техники безопасности труда; - журнал регистрации вводного инструктажа; - должностные инструкции на рабочем месте; - журнал проверки состояния охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и промышленной санитарии.	6
		2. Определение экономических показателей предприятия по выработки мяса и мясных продуктов.	1.2. Сопроводительные документы: − организационная структура управления предприятия; − должностные инструкции руководителей и работников предприятия (директора, главного технолога, технолога, мастера).	10
		3. Выполнение анализа производственных показателей предприятия по выработки мяса и	1.3. Сопроводительные документы: − анализ основных экономических показателей предприятия.	10

		мясных продуктов		
		4. Определение основных производственных показателей работы предприятия.	4.1.Сопроводительные документы: - аналитическая таблица «Производство продукции по ассортиментным группам»	10
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36
		5. Определение потребности в сырье и материально- технических ресурсах.	5.1. Сопроводительные документы: - расчет использования производственной мощности; - расчет обеспеченности производства работниками; - копия журнала контроля работы оборудования.	10
		6. Определение выхода продукции.	6.1. Сопроводительные документы: - расчет потребности в сырье и материально- технических ресурсах;	10
		7. Участие в управлении первичным трудовым коллективом в рамках структурного подразделения	7.1 Сопроводительные документы: - расчет производственных рецептур; - технические инструкции на готовые изделия.	10
		8. Ознакомление с организацией технологического процесса на производстве.	8.1. Сопроводительные документы: - план работы структурного подразделения; - инструкция по технике безопасности; - режим работы предприятия.	10
		9. Участие в постановке производственной задачи перед	9.1. Сопроводительные документы: - схема технологического процесса	10

		исполнителями.	производства; - аналитический отчет об использовании оборудовании и производственных линий.	
		10. Участие в распределение обязанностей.	10.1. Сопроводительные документы: − накладные; − технологические инструкции; − унифицированная форма № Т-49 «Расчетно-платежная ведомость»	11
		11. Участие в принятии управленческих решений.	11.1. Сопроводительные документы: - табель учета рабочего времени.	11
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
ПП 04 ПМд 04 Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов				
ПК 4.1-4.2	Раздел Технология организации и обеспечения автоматизированных систем управления технологических процессов	1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности	1.1. Ознакомление с производством. инструктаж по безопасности труда, пожарной безопасности и охране окружающей среды	18
		2. Ознакомление со структурой предприятия	2.1. Общая характеристика предприятия. Название и местонахождение предприятия; основное направление деятельности предприятия.	18
		3. Технология автоматизированного производства: технологическая документация на обработку; автоматизированные методы подготовки технологической	3.1. Оформление текущей и выходящей документации; 3.2. Освоение рабочей профессии аппаратчика термической обработки мяса; 3.3 Организация и контроль эксплуатации, технического обслуживания	18

		документации; автоматизация технологических процессов.	технологического оборудования.	
		4. Оборудование автоматизированного производства	4.1. Ознакомление с оборудованием автоматизированного производства мясоперерабатывающих предприятий.	18
		5. Программное обеспечение микропроцессорных устройств управления	4.1. Ознакомление с программным обеспечением микропроцессорных устройств управления мясоперерабатывающих предприятий.	18
		6. Операционные системы реального времени	6.1. Ознакомление с операционной системой реального времени (ОСРВ, англ. real-time operating system, RTOS).	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	108
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
ПП 05.01. ПМ.05 Освоение одной или несколько профессий рабочего, должностей служащего				
ПК 5.1-5.3	Раздел Освоение профессии рабочего, должности служащего (по выбору) 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 17920 Резчик мясопродуктов, 18735 Составитель фарша, 11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас			
	Жиловщик мяса и субпродуктов	1. Общие знания работника организации	– должностные инструкции на рабочем месте; — правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, — правила пользования средствами индивидуальной защиты; — требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда	4

			на рабочем месте; — виды брака и способы его предупреждения и устранения	
		2. Анализ правил жиловки и разборки мяса и субпродуктов; правил поджиловки и зачистки субпродуктов;	– инструкция по уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии; – схемы расположения жировой, мышечной и соединительной тканей; – акты (протоколы) сдачи мяса с жиловки; – журнал ежедневного учета обвалки и жиловки мяса и субпродуктов; – журнал учета мяса и субпродуктов.	18
		3. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по жиловке и разборке мяса и субпродуктов	– инструкция по эксплуатации технологического оборудования; – по приемке и сдаче смены, – журнал контроля технологического оборудования; – журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций; – журнал учета заявок на ремонт оборудования.	14
	Резчик мясопродуктов	1. Общие знания работника организации	– должностные инструкции на рабочем месте; — правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, — правила пользования средствами инди-	4

			видуальной защиты; — требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; — виды брака и способы его предупреждения и устранения	
		2. Анализ правил резки и измельчения мясопродуктов	– инструкция по резке мяса, мясопродуктов или жира вручную: разрезание жилованного мяса, шпика, бекона, сырых и бланшированных субпродуктов (печень, почки, языки и др.) на куски, ломтики или полосы установленных размеров для консервов, зачистка, отделение пленок, остатков бахромы, срезка шкуры с полос при резке шпика и бекона; – инструкция по измельчению мяса, мясопродуктов или жира механическим способом: мяса, шпика, бекона, сырых и бланшированных субпродуктов (печень, почки, языки и др.) на куски, ломтики или полосы установленных размеров для консервов; – инструкция по уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии; – акты (протоколы) сдачи мяса с резки и измельчения; – журнал ежедневного учета резки и	18

			измельчения; – журнал движения мясопродуктов; – журнал учета заявок на ремонт оборудования	
		3. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по резке и измельчению мясопродуктов	инструкция по эксплуатации технологического оборудования; по приемке и сдаче смены, журнал контроля технологического оборудования; журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций.	14
	Составитель фарша	1. Общие знания работника организации	– должностные инструкции на рабочем месте; — правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, — правила пользования средствами индивидуальной защиты; — требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; — виды брака и способы его предупреждения и устранения	4
		2. Анализ правил составления фарша	— ассортимент котлет, пельменей, тефтелей и других фаршированных полуфабрикатов; — рецептуру приготовления фарша для	18

			различных видов колбасных изделий и полуфабрикатов; — качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша; — последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер; — режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения; акты (протоколы) приемки-сдачи основного сырья и специй при составлении и приготовлении фарша; журнал ежедневного учета расхода основного сырья и специй при составлении и приготовлении фарша.	
		3. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования составлению и приготовлению фарша	– инструкция по эксплуатации технологического оборудования; – по приемке и сдаче смены, – журнал контроля технологического оборудования; – журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций; – журнал учета заявок на ремонт оборудования	14
	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	1. Общие знания работника организации	– должностные инструкции на рабочем месте; — правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,	4

			— правила пользования средствами индивидуальной защиты; — требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; — виды брака и способы его предупреждения и устранения	
		2. Анализ правил ведения процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий и других мясопродуктов в термокамерах: -Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. -Загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение. -Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки. -Проверка правильности подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов. -Подача топлива в топки, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы.	– инструкция по ведению процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий и других мясопродуктов в термокамерах; – инструкция по загрузке сырья и выгрузке готового продукта из термокамеры и направление его на охлаждение; – инструкция по загрузке рам с колбасными изделиями в термокамеры, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки; – акты (протоколы) взвешиваний рам до и после термической обработки; – журнал ведения учетного времени по термической обработке мясопродуктов; – журнал учета температурных режимов при термообработке мясопродуктов; – отвес-накладная (форма П-22 мясо); – расчёт технологических режимов тепловой обработки мясопродуктов, в зависимости от используемой рецептуры.	18

			– акт о браке.	
		3. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по термической обработки мясопродуктов	инструкция по эксплуатации технологического оборудования; по приемке и сдаче смены, журнал контроля технологического оборудования; журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций; журнал учета заявок на ремонт оборудования	14
	Оператор по производству колбас	1. Общие знания работника организации	– должностные инструкции на рабочем месте; — правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, — правила пользования средствами индивидуальной защиты; — требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте; — виды брака и способы его предупреждения и устранения	4
		2. Анализ правил производства колбас: - Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку	– инструкция по ведению процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками; – инструкция по подготовке автомата	18

		с закреплением алюминиевыми скрепками. - Подготовка автомата по производству вареных колбас к работе: заправка искусственной колбасной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок. - Соблюдение равномерной подачи фарша, плотности формования батонов, укладки батонов колбасы на рамы, навешивания паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку	по производству вареных колбас к работе: заправка искусственной колбасной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок; – инструкция за соблюдением равномерной подачи фарша, плотностью формования батонов, укладкой батонов колбасы на рамы, навешиванием паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку; – акты (протоколы) взвешиваний мясного сырья до и после наполнения оболочек; – отвес-накладная (форма П-22 мясо); – расчёт технологических режимов тепловой обработки – акт о браке.	
		3. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по производству колбас: - Проверка работы автомата на холостом ходу. - Контроль за работой автомата	- инструкция по эксплуатации технологического оборудования; - журнал по приемке и сдаче смены, - журнал контроля технологического оборудования; - журнал учета чистки и мойки, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций; - журнал учета заявок на ремонт оборудования	14
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

Базы практик: ООО Комбинат «Дубки», УНПК «Пищевик», ООО "Хмелевские Колбасы", ИП Сидорин Николай Владимирович, АО "Симоновская Птицефабрика".

База прохождения производственной практики укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики обеспечивает безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Дневник работ, аттестационный лист по практике, характеристика, рецензия руководителя практики от организации.

3.3.Общие требования к организации практики:

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Университет в форме распоряжений директора Колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

- осуществляет руководство практикой;

- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распоряжением директора колледжа с указанием закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению

общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

7. ГОСТ Р 52837-2007. Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия;

8. ГОСТ Р 52469-2005. Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы. Термины и определения;

9. ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота. Термины и определения. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/;

10. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа:http://instrukciy.narod.ru/;

11. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа:http://sterasept.ru/;

12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).принят Решением Совета Евразийской экономической комиссииот 9 октября 2013 года № 68- Режим доступа: http://docs.cntd.ru/ Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

Основная литература:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО /Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.—2-еизд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4;

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для СПО / Ю.Ф.Мишанин, Г.И.Касьянов, А.А.Запорожский. — 2-еизд.,стер.—Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная система.— URL:https://e.lanbook.com/book/179632(датаобращения:15.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей: https://e.lanbook.com/book/130575;
3 Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209831 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1.Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья: учебник для вузов / С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева [и др.]. — 2-е изд., перераб. И доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 596 с. — ISBN 978-5-8114-7317-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174963 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

2. Шокина, Ю. В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-8476-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176889 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

3. Шокина, Ю. В. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина, А. Ю. Обухов, А. А. Коробицин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-8477-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176890 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

4 .Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221258 (дата обращения: 25.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы:

7. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2024. - on-line. – Режим доступа:http://read.sgau.ru/biblioteka;

8. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2024. - on-line. – Режим доступа:https://elibrary.ru/defaultx.asp;

9. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. - Электрон.текстовые дан. - М. : Издательство Инфра-М, 2024. - on-line – Режим доступа:http://znanium.com/;

10. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон.текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань» , 2024. - on-line. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/;

11. Открытая база ГОСТов, 2024. - on-line. – Режим доступа: http://standartgost.ru/;

12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации, 2024. - on-line. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/.

Периодические издания:

5. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/;

6. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: http://meatind.ru/;

7. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: http://meat.meat-milk.ru/;

8. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

Руководителей практики от организации определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет

	для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Выполняет технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ПК 2.2. Контролировать	Контролирует производственные	Экспертная оценка

производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	руководителя практики в отзыве и характеристике Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации. Знает структуру издержек производства и пути снижения затрат; Знает методику расчета экономических показателей.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Организовывает работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывает работу коллектива исполнителей; Знает основные приемы организации работы исполнителей	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Рассчитывает выход продукции в ассортименте; Рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации Знает методику расчета выхода продукции; Знает методику расчета заработной платы; Знает основные приемы организации работы исполнителей.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Ведет табель учета рабочего времени работников; Рассчитывает заработную плату. Оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знает порядок оформления табеля учета рабочего времени; Знает формы документов, порядок их заполнения.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 4.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 4.2. Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК. 5.1. Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Выполняет контроль качества и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность сырья на всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет определять качество и безопасность расходных материалов на	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет

	всех этапах производства продуктов питания из мясного сырья;	
ПК. 5.2. Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Выполняет технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать необходимые способы подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет осуществлять технологические операции по подготовке сырья к обратотке и приготовлению фарша, производству продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас;	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет
ПК. 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	Осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас; Умеет выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки сырья к обратотке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас	ТА: Экспертная оценка при прохождении практики ПА: Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике.
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике.
ОК 4.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике.
ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике.
ОК 7.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК 9.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристи-

странном языках		ке Наблюдение за ролью обучающегося при взаимодействии членами производственного коллектива; характеристика руководителя практики

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 01 Русский язык

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
Общеобразовательная дисциплина ООД.01 Русский язык изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины «ООД.01 Русский язык» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:
- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;
- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:
ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 3.5.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллектив и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: - составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- умение создавать устные монологические и диалогически высказывания различных типов и жанров; употреблять языковы средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); умение выступать публично, представлять результаты учебно исследовательской и проектной деятельности; использоват образовательные информационно-коммуникационны инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - применение знаний и норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировка устных и письменных высказываний; обобщение знаний об основны правилах орфографии и пунктуации, применение прави орфографии и пунктуации в практике письма; умение работать с словарями и справочниками, в том числе академическим словарями и справочниками в электронном формате; - умение использовать правила русского речевого этикета социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику	- представление о функциях русского языка в современном мир (государственный язык Российской Федерации, язы

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - понимание, анализ и комментирование основной и дополнительной, явной и скрытой (подтекстовой) информации текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявление логико-смысловых отношений между предложениями в тексте; создание текстов разных функционально-смысловых типов текстов научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; Ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовност	- умение использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); умение создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; умение анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили

	осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; - знание функциональных разновидностей языка; умение распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка; - совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами.	- представление об аспектах культуры речи: нормативном коммуникативном и этическом; знание норм современного русского литературного языка и их основных видов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 80 часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 34 часа;
учебных занятий 34 часа;
Промежуточная аттестация в форме экзамена 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**80**
в т.ч.	
Основное содержание	**56**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
лабораторные занятия	-
Контрольные работы	-
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**12**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.01 Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Общие сведения о языке		**4**	ОК 05
Тема 1.1. Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1.Знаки неязыковые и языковые. Язык как система знаков особого рода. Языковые единицы и их отношение к знакам. Язык как средство общения и формирования мысли. Русский язык как объект научного изучения	2	
Тема 1.2 Формы существования русского национального языка	**Содержание учебного материала**	**2**	
	2.Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе	2	
Раздел 2. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**4**	ОК 04 ОК 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики	**Содержание учебного материала**	**4**	
	3.Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Основные понятия фонетики. Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики: ассонанс, аллитерация	2	
	4.Практическое занятие №1 «Орфоэпические (произносительные и акцентологические) нормы»	2	
Раздел 3 Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**4**	ОК 04 ОК 05
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**4**	

Лексикология и фразеология как разделы лингвистики	5.Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные понятия лексикологии и фразеологии. Лексический анализ слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов	2	
	6.Практическое занятие №2 «Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение»	2	
Раздел 4 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**2**	ОК 04 ОК 05
Тема 4.1 Морфемика и словообразование как разделы лингвистики	**Содержание учебного материала**	**2**	
	7.Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова	2	
Раздел 5 Морфология. Морфологические нормы		**14**	ОК 04 ОК 05
Тема 5.1 Морфология как раздел лингвистики. Морфологические нормы современного русского литературного языка	**Содержание учебного материала**	**2**	
	8.Основные понятия морфологии как раздела лингвистики. Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка	2	
Тема 5.2 Основные нормы употребления имён существительных и местоимений	**Содержание учебного материала**	**4**	
	9.Основные нормы образования и употребления форм имён существительных (формы именительного падежа множественного числа; родительного падежа единственного и множественного числа; род иноязычных слов). Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	

	10.Практическое занятие №3 «Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных»	2	
Тема 5.3 Основные нормы употребления имён прилагательных	**Содержание учебного материала**	**2**	
	11.Практическое занятие №4 «Основные нормы образования и употребления имён прилагательных»	2	
Тема 5.4 Основные нормы употребления имён числительных	**Содержание учебного материала**	**2**	
	12.Практическое занятие №5 «Основные нормы образования и употребления падежных форм количественных, порядковых и собирательных числительных»	2	
Тема 5.5 Основные нормы употребления глаголов	**Содержание учебного материала**	**4**	
	13.Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	14.Практическое занятие №6 «Правописание окончаний и суффиксов глаголов»	2	
Раздел 6 Орфография. Основные правила орфографии		**6**	
Тема 6.1 Орфография как раздел лингвистики	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 04 ОК 05
	15.Принципы и разделы русской орфографии. Орфографический анализ слова. Правописание морфем; слитные, дефисные и раздельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов	2	
	16.Практическое занятие №7 «Употребление разделительных ъ и ь. Правописание приставок. Буквы ы — и после приставок» 17.Практическое занятие №8 «Правописание -н- и -нн- в словах различных частей речи» 18.Практическое занятие №9 «Правописание гласных и согласных в корне»	6	

Раздел 7 Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**4**	
Тема 7.1 Текст, его основные признаки. Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	19.Цельность, членимость, относительная законченность текста. Связность текста. Способы связи предложений и абзацев в тексте. Средства связи предложений и абзацев в тексте: лексические, морфологические, синтаксические. Причинно-следственные отношения между предложениями в тексте. Отношения сопоставления и противопоставления. Текст как информационное целое	2	
Тема 7.2 Информативность текста. Виды информации в тексте	**Содержание учебного материала**	**2**	
	20.Практическое занятие №10 «Информационно-смысловая переработка текста»	2	
Раздел 8. Синтаксис. Синтаксические нормы. Пунктуация.		**14**	
Тема 8.1. Синтаксис как раздел лингвистики	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	21.Синтаксис как раздел лингвистики. Основные понятия синтаксиса. Синтаксический анализ словосочетания и предложения. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса	2	
	22.Практическое занятие №11 «Знаки препинания в простом предложении»	2	
Тема 8.2 Основные нормы употребления однородных членов предложения	**Содержание учебного материала**	**4**	
	23.Основные нормы употребления однородных членов предложения. Предложения с однородными членами, соединенными двойными союзами	2	
	24.Практическое занятие №12 «Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении»	2	
Тема 8.3 Основные нормы	**Содержание учебного материала**	**6**	
	25.Основные нормы построения сложных предложений:	2	

построения сложных предложений	сложноподчинённого предложения с придаточным определительным, с придаточным изъяснительным; сложного предложения с разными видами связи		
	26.Практическое занятие №13 «Правила постановки знаков препинания в сложносочинённом, сложноподчинённом, бессоюзном сложном предложениях» 27. Практическое занятие №14 «Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой»	4	
Раздел 9 Функциональная стилистика		**4**	
Тема 9.1 Функциональная стилистика как раздел лингвистики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	28.Стилистическая норма. Понятие о функциональной стилистике. Функциональные разновидности языка: разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы (обзор)	2	
Прикладной модуль. Раздел 10. Особенности профессиональной коммуникации		**12**	
Тема 10.1 Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	
	29.Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2	
	30.Практическое занятие №15 «Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари»	2	
Тема 10.2 Научный стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	
	31.Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	
	32.Практическое занятие №16 «Терминология в специальности»	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.5
Тема 10.3 Официально-деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	
	33.Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	

	34.Практическое занятие №17 «Виды документов в специальности»	2	
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего:		**80**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Русского языка и культуры речи» оснащен в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 источники

1. Антонова Е. С. Русский язык: учебник для учреждений среднего профессионального образования / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. — 6-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 416 с. - ISBN 978-5-4468-7886-4.
2. Воителева Т. М. Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса общеобразовательной школы / Т. М. Воителева. — Москва: Академия, 2019. – 176 с. - ISBN 978-5-4468-8596-1.
3. Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений (базовый уровень), 10 класс / Т. М. Воителева, М. А. Мачулина. – 8-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-8378-3.
4. Греков Ф. В. Русский язык 10-11 классы. Учебное пособие / Ф. В. Греков, С. Е. Крючков, Л. А. Чешко. – Москва: Просвещение, 2021. – 368 с. – ISBN 978-5-09-037400-2.
5. Власенков А. И. Русский язык. 10-11 классы. Базовый уровень. Учебник ФГОС / А. И. Власенков, Л. М. Рыбченкова. – Москва: Просвещение, 2019. – 368 с.– ISBN 5-09-009509-4

3.2.2 Дополнительные источники

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7
2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.
3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.
4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/452165

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Справочно-информационный портал "Русский язык" (http://gramota.ru/);
2. Служба тематических толковых словарей (http://www.glossary.ru/);
3. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Темы 5.1-5.5 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1-10.3	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Темы 5.1-5.5 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1-10.3	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Кейс-задания Выполнение заданий на экзамене
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 8, Тема 8.3 Р 9, Тема 9.1 Р 10, Темы 10.1-10.3	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Сообщения Практические работы Выполнение заданий на экзамене
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Р 10, Темы 10.1 - 10.3	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение заданий на экзамене

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 02 Литература

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.02 Литература

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.02 Литература является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 3519.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общеобразовательная дисциплина ООД.02 Литература изучается на базовом уровне.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 и ПК 3.3.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.02 Литература направлено на достижение результатов ее изучения.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.3	У 3.3.02 Управлять работой коллектива исполнителей;	З 3.3.02 Основные приемы организации работы исполнителей;
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	
ОК 02	Уо.02.02 определять необходимые источники информации;	Зо.02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.02 основы проектной деятельности;
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Зо 05.01 правила оформления документов и построения устных сообщений;

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	Уо 06.01 осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	Зо 06.01 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
	Уо 06.02 целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, способности ставить цели и строить жизненные планы;	Зо 06.03 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т. ч.:	
Основное содержание	86
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	42
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.02 Литература

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Код ПК, ОК формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
	1	2	3	4	
	Основное содержание				
1.	**Введение**. Входное тестирование	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств. Русская литература и российская культура в 19 веке. Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО. Диагностика входного уровня знаний по преподаваемому предмету	2	ОК 01, ОК3, ОК 6.	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 06.01 Зо 06.03
	Раздел 1 Литература второй половины XIX века		**32**		
2.	Тема 1.1 А.Н. Островский. «Колумб Замоскворечья».	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 06.03
		Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие			

		образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе			
3.		Практическое занятие №1:	2		
		Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.			
4.	Тема 1.2. И. А. Гончаров. Роман «Обломов»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас.			
		Практическое занятие №2:	2		
		Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.). Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»			
5.	Тема 1.3. И.С. Тургенев	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо.02.02 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 06.03
		Жизнь и творчество писателя (обзор). Роман «Отцы и дети». Творческая история романа. Отражение в романе общественно-политической ситуации в России. «Вечные» темы в романе: природа, любовь, искусство, традиции. Смысл финала романа. Авторская позиция и способы ее выражения. Базаров в ряду других образов русской литературы. Полемика вокруг романа.			
6.		Практическое занятие № 3,4. 1.. «Отцы» в романе: братья Кирсановы, родители Базарова.	4		

		2. Образ Базарова. Испытание любовью и смертью. Роль Базарова в развитии основного сюжета. Второй цикл странствий главного героя. Композиция романа.			
7.	Тема 1.4 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание учебного материала: Практическое занятие №5,6:	4	ОК 01, ОК 03, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 06.01 Зо 06.03
8.		Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа…» «О, как убийственно мы любим…», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила…», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи…», «Я встретил вас…», «Два голоса», «Еще земли печален вид…», «Она сидела на полу…», «Есть в осени первоначальной…», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытьи…», «Когда дряхлеющие силы…», «Как хорошо ты, о море ночное…», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты…», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье…», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь…», «Какая ночь, как воздух чист…», «Я пришел к тебе с приветом…», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею…», «Еще весны душистой нега…», «Ель рукавом мне тропинку завесила…», «Сияла ночь. Луной был полон сад…», «Я тебе ничего не скажу…», «Это утро, радость эта…», «Первый ландыш», «Смерть» и др. чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала			
9.	Тема 1.5. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала:	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06	Зо 03.03 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 06.03
		Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музы и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня			

		1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной…», «Да, наша жизнь текла мятежно…», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом…», «Я не люблю иронии твоей…», «О Муза! Я у двери гроба…», «Умру я скоро. Жалкое наследство…», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Безвестен я. Я вами не стяжал…», «Внимая ужасам войны…», «Надрывается сердце от муки…», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной…) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре			
10.	Тема 1.6 М.Е. Салтыков-Щедрин	Содержание учебного материала:	2	ОК 03, ОК 05	Зо 03.03 Зо 05.01
		Жизнь и творчество писателя (обзор). «Сказки для детей изрядного возраста». «История одного города» (обзор). Главы: «Обращение к читателю», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Поклонение мамоне и покаяние», «Подтверждение покаяния», «Заключение». Тематика и проблематика произведения. Проблема совести и нравственного возрождения человека. Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические приемы. Гипербола и гротеск как способы изображения действительности. Своеобразие писательской манеры. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.			
11.	Тема 1.7. Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо.02.02 Зо 05.01 Зо 06.01
		Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места,			

		«маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.			Зо 06.03
12.		Практическое занятие № 7,8:	4		
		Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материал о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова.			
13.	Тема 1.8. Л.Н. Толстой	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо.02.02 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 06.03
		Жизнь и творчество писателя (обзор). Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира». Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности.			
14.		Практические занятия № 9,10	4		
		1.Истинный и ложный патриотизм. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе. 2.«Дорога чести» Андрея Болконского. Духовный путь Пьера Безухова. Наташа Ростова на пути к счастью.			
15.	Тема 1.9. Н.С. Лесков	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Повесть «Очарованный странник». Особенности сюжета повести. Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности (смысл странствий главного героя). Концепция народного характера. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной			

		манеры Н.С. Лескова.			
16.	Тема 1.10 А.П. Чехов	Содержание учебного материала:	4	ОК 06 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Малая проза А.П. Чехова. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.			
17.		Практическое занятие № 11:	2		
		Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»			
	Раздел 2. Литература народов России		**2**	ОК 01, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 06.01 Зо 06.03
18.	Тема 2.1 Литература народов России	Содержание учебного материала:	2		
		Стихотворения (не менее одного по выбору). Например, Г. Тукая, К. Хетагурова и др.			
	Раздел 3. Зарубежная литература		**6**	ОК 01, ОК 06, ПК 3.3	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 06.01 Зо 06.03
19.	Тема 3.1 Зарубежная проза второй половины XIX века	Содержание учебного материала:	2		
		Зарубежная проза второй половины XIX века (не менее одного произведения по выбору).Например, произведения Ч. Диккенса «Дэвид Копперфилд», «Большие надежды», Г. Флобера «Мадам Бовари» и др.			
20.	Тема 3.2 Зарубежная поэзия второй половины XIX века	Содержание учебного материала:	2		
		Зарубежная поэзия второй половины XIX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др.			
21.	Тема 3.3 Зарубежная драматургия второй половины XIX века	Содержание учебного материала:	2		
		Зарубежная драматургия второй половины XIX века (не менее			

		одного произведения по выбору).Например, пьесы Г. Гауптмана «Перед восходом солнца», Г. Ибсена «Кукольный дом» и др.			
	Раздел 4. Эстетические поиски в литературе первой половины XX века.		**8**		
22.	Тема 4.1. А. И. Куприн	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02
		Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.			
		Практическое занятие № 12:	2		
		«Талант любви». Урок-семинар по повести А. И. Куприна «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. «Три победы» Желткова. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.			
23.	Тема 4.2 М. Горький	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Своеобразие личности. Раннее творчество. Художественный мир писателя. Рассказ «Старуха Изергиль». Биография писателя как труд по сотворению личности. Романтизм ранних рассказов Горького. Проблемы гордости и свободы. Соотношение романтического идеала и действительности в философской концепции Горького. Прием контраста, особая роль пейзажа и портрета в рассказах писателя. Пьеса «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система образов. Судьба ночлежников. Проблема духовной разобщенности людей. Образы хозяев ночлежки. Спор о нравственном восхождении человека – вечно современный диалог. Три правды и их драматическое столкновение: правда факта (Бубнов), правда утешительной лжи (Лука), правда веры в человека (Сатин). Проблема счастья и смысла жизни в пьесе.			
24.	Тема 4.3 Поэзия Серебряного века.	Содержание учебного материала:	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо.02.02 Зо 03.03 Зо 05.01
		Художественные искания эпохи. Символизм, акмеизм, футуризм, новокрестьянская поэзия. «Литературный манифест» каждого направления.			
25.		Практическое занятие № 13,14:	4		
		1. Символизм. К. Д. Бальмонт и В. Я. Брюсов. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии			

		на творчество русских символистов. Связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Ф. Сологуб, З. Гиппиус, А. Белый. 2. Акмеизм. Футуризм. Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Футуризм. Манифест футуризма, его пафос и проблематика. Поэт как миссионер «нового искусства». Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация «самовитого» слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В.Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л. Пастернак). Выразительное чтение наизусть стихотворений разных литературных течений. Анализ изобразительно-выразительных средств языка. Тестирование по поэзии серебряного века			Зо 06.01 Зо 06.03
	Раздел 5. Литература XX века. Персоналии. Поэзия и проза.		**22**		
26.	Тема 5.1 И. А. Бунин.	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики			
27.	Тема 5.2 А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание учебного материала Практическое занятие № 15	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02
		А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»			

		Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы…», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «О доблестях, о подвигах, о славе…», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво…» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить…» Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта			Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 05.01
28.	Тема 5.3 Поэтическое новаторство В. Маяковского	Содержание учебного материала	2	ОК 01 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02
		Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.			

		Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре			
29.	Тема 5.4 Драматизм судьбы поэта (С.А. Есенин)	Содержание учебного материала Практическое занятие 16	2	ОК 03, ОК 05	Зо 03.03 Зо 05.01
		«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Неуютная жидкая лунность…»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом…», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая…», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Мы теперь уходим понемногу…», «Шаганэ ты моя, Шаганэ…», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу…». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке			
30.	Тема 5.5 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Куст», «Тоска по родине! Давно…», «Вчера еще в глаза глядел…», «Идешь на меня похожий…», «Все рядком лежат…», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке…»), «У тонкой проволоки над волной овсов…» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке			
31.	Тема 5.6 Вечные темы в поэзии	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06	Зо 01.01

	А. А. Ахматовой	Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья…», «Муза», «Муза ушла по дороге…», «Мне ни к чему одические рати…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям…» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.			Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Практическое занятие 17	2		
		Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке.			
32.	Тема 5.7 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Гамлет», «Зимняя ночь» и др Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта			
33.	Тема 5.8 М. Шолохов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 06 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02
		Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни.			

		Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа			Зо 03.03 Зо 06.01 Зо 06.03
34.		Практическое занятие 18	2		
		Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии: работа над созданием образа героя.			
35.	Тема 5.9 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03, ОК 06 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 03.03 Зо 06.01 Зо 06.03
		Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.			
36.		Практическое занятие 19	2		
		Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа			
	Раздел 6. Литература о Великой отечественной войне.		**4**		
37.	Тема 6.1 Проза о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 06.03
		Проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору).Например: В. П. Астафьев «Пастух и пастушка»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьёв «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два» и др.			
38.	Тема 6.2 Поэзия о Великой Отечественной войне.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, и ПК 3.3.	
		Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору).Например, Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М.			

		Симонова, Б. А. Слуцкого и др.			
	Раздел 7 Человек и человечность в XX веке		**4**		
39.	Тема 7.1 Социальная проза (А. И. Солженицын)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести			
40.	Тема 7.2 Деревенская проза (В. Распутин и В. Шукшин)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06	Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 06.01 Зо 06.03
		Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал			
		Практическое занятие 20	2		
		Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух»,			

		представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений			
	Раздел 8 Литература XX-XXI века как личное открытие		**2**		
41.	Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 05.01
		Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди. Особенности жанра «фантастический рассказ». Рассказ-предупреждение Р. Брэдбери. Другие проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). «Кошка под дождем» Хемингуэя: особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия писателем			
	Раздел 9. Литература второй половины XX — начала XXI века.		**2**	ОК 01, ОК 05, ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 05.01
42.	Тема 9.1 Литература второй половины XX — начала XXI века.	Содержание учебного материала	2		
		Проза, поэзия и драматургия данного периода на выбор.			
	Раздел 10. Прикладной модуль Профессионально-ориентированное содержание		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 и ПК 3.3.	У 3.3.02 З 3.3.02
43.	Тема 10.1 "Просто читать" – совсем не просто…	Содержание учебного материала:	2		
		Чтение как вид досуга и способ самообразования и развития			

		личности Разные. направления в современной литературе. Литература янг эдалт – «подростковая литература»; литература нон-фикшн - «нехудожественная литература», в том числе и книги, посвященные людям разных профессий и книги о разных профессиях). Д. Пеннак "Почитаем!"; подкаст «Почему чтение опять стало модным»			Зо 01.01 Зо 01.02 Зо.02.02 Зо 03.03 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 06.03
44.	Тема 10.2 «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	Содержание учебного материала:	4		
		Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью			
45.		Практическое занятие 21	2		
		«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»			
46.	Тема 10.3 «Опыт литераторов бесценен…»	Содержание учебного материала Практическое занятие 22	2		

		Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии одновременно с творчеством имели писатели и поэты? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?) Мини-проекты (краткосрочные). Эссе («Почему я хочу стать…»)			
47.	Тема 10.4 Профессия – поэт? Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу. Поэтические строки о людях разных профессий	Содержание учебного материала	2		
		Поэзия и профессионализм. Разные взгляды на поэтическое творчество и поэтов. Биография И.А. Бродского: самоопределение «поэт» как призвание и как повод для гонений. Поэзия И. А. Бродского в контексте современной ему эпохи. Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим Тема человека труда в поэзии средины XX века, поэтическое творчество людей разных профессий.			
48.	Тема 10.5 «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/специальности	Содержание учебного материала Практическое занятие 23:	2		
		Стихотворения поэтом начала XX века (Саша Черный, Владислав Ходасевич, Осип Мандельштам, Николай Гумилев, Зинаида Гиппиус, Максимилиан Волошин и др.) – по выбору Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составить сборник стихов поэтов Серебряного века для определенной аудитории – людей избранной профессии. Написание аннотации к сборнику			
49.	Тема 10.6 «Прогресс – это форма человеческого существования»	Содержание учебного материала Практическое занятие 24:	2		
		Технический прогресс и развитие искусства. Тема технического прогресса в научно-фантастической литературе. Подготовка и участие в дискуссии «Как научно-технический прогресс влияет на человечество?»			

50.	Практическое занятие 25. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2		
	Всего:	100		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Русский язык и литература» оснащен в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 издания

1. Обернихина, Г. А. Литература [Электронный ресурс]: учебник для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.А. Обернихина, И.Л. Вольнова, Т.В. Емельянова и др. ; под ред. Г.А. Обернихиной. – 16-е изд., стер. -М.: Академия. – 656 с. , 2020.
   Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ reader/?id=323354
2. Русский язык и литература. Часть 2: Литература [Электронный ресурс]: учебник / В.К. Сигов, Е.В. Иванова, Т.М. Колядич, Е.Н. Чернозёмова. — Москва: ИНФРА-М. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). 2020.
   Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/926108
3. Русская и зарубежная литература [Электронный ресурс]: учебник / под ред. проф. В.К. Сигова. — Москва: ИНФРА-М. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). 2020.
   Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=987475

3.2.2. Дополнительные источники

1. Романова, Г.И. Практика анализа литературного произведения (Русская классика) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.И. Романова ; под ред. проф. Л.В. Чернец. — 4-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2022. — 256 с.
   Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1034541
2. Есин, А. Б. Психологизм русской классической литературы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Есин А.Б., - 4-е изд., (эл.) - Москва: Флинта, 2021. - 176 с.
   Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/465618
3. Русская литература XIX века: Задачи, тесты, полезные игры [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Б. Есин. — 5-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2021. - 218 с.
   Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1066066
4. Громова, М. И. Русская драматургия конца XX-начала XXI века [Электронный ресурс]: учеб. пос.: учеб. пособие / Громова М.И., - 5-е изд., стер. - Москва: Знание, 2022. - 364 с. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/465597

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета

имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2016. - on-line. Режим доступа: http://read.sgau.ru/biblioteka

2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Interactiveed. ... version. - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека". - on-line. Режим доступа: http://elibrary.ru

3. Свободная энциклопедия http://wikipedia.de

4. Фундаментальная электронная библиотека "Русская литература и фольклор" (ФЭБ) [Электронный ресурс]: полнотекстовая информационная система по произведениям русской словесности, библиографии, научным исследованиям и историко-биографическим работам. / Фонд «Фундаментальная электронная библиотека» - Электрон. текстовые дан. - М.: Фонд «Фундаментальная электронная библиотека» - on-line. Режим доступа: http://feb-web.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие).	Демонстрирует точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Перечисляет полученные знания в устной и письменной формах; широко раскрывает содержание материала в объеме, предусмотренном учебной программой и учебником; излагает материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя предметную терминологию. Делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении тестовых заданий. Устный опрос. Дифференцированный зачет.
Умения: -владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками,	Рациональность действий, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий, точность оценки своих и чужих действий. Правильное выполнение заданий в полном объеме. Создание, редактирование и восприятие тексов различной направленности.	Проверка результатов и хода выполнения тестовых заданий. Текущий контроль: - оценка результатов тестовых заданий; - полнота ответа на устных вопросах; - экспертная оценка демонстрируемых

культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;		умений, выполняемых действий в процессе тестовых заданий. Промежуточная аттестация.

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 03 История

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**стр.** **5**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**39**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**41**
5. ПРИЛОЖЕНИЯ - Методические рекомендации для обучающихся по оформлению различных видов самостоятельной работы -Методические указания для обучающихся по выполнению практических (лабораторных работ) - Задания для самостоятельной работы обучающихся по индивидуальному графику обучения - Фонды оценочных материалов	

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 ИСТОРИЯ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.03 История является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общеобразовательная дисциплина ООД.03 История изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины «ООД.03 История» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

- углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира;
- освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в.;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству – многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;
- формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое – настоящее – будущее»;
- работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности;
- расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);
- развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:
ОК 01 – 2, ОК 04 – 06 и ПК 5.1.

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными	Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества	Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)

	командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человек	Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного	Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя

	творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	источники разных типов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления,

	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к	процессы Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 5.1. Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	- осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; - понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей.	- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 136 часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 46 часов;
учебных занятий 90 часов;
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**136**
в т.ч.	
Основное содержание	**126**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	46
лабораторные занятия	-
Контрольные работы	-
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД.03 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 1.1.1 Мир накануне Первой мировой войны. Предпосылки и причины войны (1)	Содержание учебного материала	2	
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Стремление великих держав к переделу мира. Антанта и Тройственный союз. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон.		
Тема 1.1.2. Основные события Первой мировой войны (2)	Содержание учебного материала	2	
	Начало и первый год войны. Сражение на Марне. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Объявление США войны Германии. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой		

	мировой войны		
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**14**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.1.1 Распад империй и образование новых национальных государств в Европе (3)	Содержание учебного материала	2	
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики		
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.2.1 Гражданская война и интервенция в России (4)	Содержание учебного материала	2	
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.3.1 Европа и Северная	Содержание учебного материала		
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в	2	

Америка в1920 – начале 1930-х гг. (5)	социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки		
Тема 2.3.2 Зарождение нацизма в Европе (6)	Практическое занятие № 1. Работа с источниками	2	
	Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании		
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918 – 1930 гг.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.4.1 Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918 – 1930 гг. (7)	Содержание учебного материала	2	
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки		
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.5.1	Содержание учебного материала		

Международные отношения в 1930-е гг. (8)	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914 – 1930-х гг.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 2.6.1 Развитие науки и культуры в 1914 – 1930-х гг. (9)	Практическое занятие № 2. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение		
Раздел 3. Вторая мировая война 1939 – 1945 гг.		**8**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 3.1.1 Начало Второй мировой войны (10)	Содержание учебного материала	2	
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939 – 1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны. Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций.		
Тема 3.1.2 Положение в странах, оккупированных Германией и её союзниками (11)	Практическое занятие № 3. Работа с картой и историческими источниками	2	
	Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Коллаборационизм. Партизанская война в Югославии		

Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны		**4**	26 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 3.2.1 Вклад союзников СССР в разгром стран оси (12)	Практическое занятие № 4. Работа с картой	2	
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944 – 1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция.		
Тема 3.2.2 Окончание Второй мировой войны (13)	Содержание учебного материала	**2**	
	Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
Раздел 4. Россия в 1914 – 1922 гг.		**26**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 4.1.1 Россия в начале XX в. (14)	Содержание учебного материала	2	
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Основные проблемы внутреннего развития: крестьянский, рабочий, национальный вопросы и др. I русская революция и её итоги. Политические партии России начала XX в. Внешняя политика страны.		
Тема 4.1.2	Содержание учебного материала	2	

Российская империя на пути к мировой войне (15)	Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон		
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 4.2.1 Восточный фронт в Первой мировой войне (16)	Практическое занятие № 5. Работа с картой	2	
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. «Великое отступление». Кампания 1916 г. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия на Кавказском фронте. Мужество и героизм российских воинов.		
Тема 4.2.2 Первая мировая война и русское общество (17)	Содержание учебного материала	2	
	Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Милитаризация промышленности. Политические партии. Кадровая чехарда в правительстве. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе.		
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.		**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 4.3.1 Февральская революция 1917 г. в России (18)	Содержание учебного материала	2	
	Понятие Великой российской революции. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Ход Февральского восстания. Основные социальные слои, политические партии, их лидеры накануне и в ходе революции. Восставшие и русская армия Конец Российской империи.		
Тема 4.3.2 Русская революция 1917 г.: от Февраля к Октябрю (19)	Содержание учебного материала	2	
	Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил. Рост влияния большевиков. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Корниловский мятеж. Провозглашение России республикой.		

Тема 4.3.3 Установление советской власти (20)	Практическое занятие № 6. Работа с источниками Подготовка к свержению Временного правительства большевиками. Деятельность ВРК. Л. Д. Троцкий. Борьба за армию. События 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. II Всероссийский съезд Советов рабочих и солдатских депутатов. Декреты о мире и земле.	2	
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.1
Тема 4.4.1 Первые революционные преобразования большевиков (21)	Содержание учебного материала Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	
Тема 4.4.2 Научное планирование развития народного хозяйства Советской страны (22)	**Профессионально-ориентированное содержание** «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса)	2	
Тема 4.5. Гражданская война		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.1
Тема 4.5.1 Гражданская война в России (23)	Содержание учебного материала Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918 – 1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	
Тема 4.5.2	**Профессионально-ориентированное содержание**	2	

«Жизнь в катастрофе»: повседневность в годы великих потрясений (24)	«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)		
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 4.6.1 Революция и Гражданская война на национальных окраинах (25)	Содержание учебного материала	2	
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством		
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 4.6.1 Идеология и культура в годы Гражданской войны (26)	Практическое занятие № 7. Работа с источниками	2	
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны		
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**12**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.		**6**	ОК 02
Тема 5.1.1	Содержание учебного материала	2	

НЭП: предпосылки, сущность и итоги (27)	Последствия I мировой войны и революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.		ОК 05 ОК 06
Тема 5.1.2 Политическое и социальное развитие Советской страны в 1920-е гг. Образование СССР (28)	Содержание учебного материала	2	
	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Установление сталинской диктатуры.		
Тема 5.1.3 Внешняя политика СССР в 1920 – начале 1930-х гг. (29)	Практическое занятие № 8. Работа с источниками	2	
	Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Мировой экономический кризис 1929 – 1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности.		
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.		**6**	
Тема 5.2.1 Индустриализация и коллективизация в СССР (30)	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Роль органов госбезопасности в поддержании диктатуры. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении		

	индустриализации и освоении труднодоступных территорий.		
Тема 5.2.2 Внешняя политика СССР в 1930-е гг. (31)	Содержание учебного материала	2	
	Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны		
Тема 5.2.3 Культура и общественная жизнь в СССР в 1920 – 1930-е гг. (32)	Практическое занятие № 9. Работа с источниками	2	
	Достижения отечественной науки в 1920 – 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1920 – 1930-х гг. Власть и культура. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1920 – 1930-е гг. Общественные настроения. Власть и Церковь. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.		
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**12**	
Тема 6.1. Первый период войны		**4**	
Тема 6.1.1 Начальный период Великой Отечественной войны (33)	Практическое занятие № 10. Работа с картой и историческими источниками	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Нападение Германии на СССР. План "Барбаросса" и план "Ост". Соотношение сил на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе		

	войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.		
Тема 6.1.2 Битва за Москву и окончательный провал немецких планов быстрого разгрома СССР (34)	Содержание учебного материала	2	
	Наступление гитлеровских войск на Москву. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой – весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.		
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.2.1 Коренной перелом в ходе войны (35)	Содержание учебного материала	2	
	Германское наступление весной – летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома.		
Тема 6.3. Великая Отечественная война и советское общество		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 6.3.1 Советская наука и культура в годы войны	**Профессионально-ориентированное содержание**	2	
	Военная техника и оборонное производство в Советском Союзе в период		

(36)	Великой Отечественной войны (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)		ПК 5.1
Тема 6.3.2 Великая Отечественная война и советское общество (37)	Практическое занятие № 11. Работа с источниками	2	
	Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Трудовой подвиг советского народа. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны		
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.4.1 Окончание Второй мировой войны (38)	Практическое занятие № 12. Работа с картой. Дискуссия по методу дебатов	2	
	«Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские и материальные потери		
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**	

Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 7.1.1 США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в. (39)	Содержание учебного материала	2	
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. План Маршалла и доктрина Трумэна. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.		**2**	
Тема 7.2.1 Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в. (40)	Практическое занятие № 13. Работа с картой	2	
	Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции»		

	в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.		
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**10**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 8.1.1 Социалистические страны Азии второй половины XX – начала XXI в. (41)	Содержание учебного материала	2	
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия.		
Тема 8.1.2 Важнейшие регионы Азии второй половины XX – начала XXI в. (42)	Практическое занятие № 14. Работа с источниками	2	
	Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		

Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 8.2.1 Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в. (43)	Содержание учебного материала	2	
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране		
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 8.3.1 Страны Тропической и Южной Африки (44)	Содержание учебного материала	2	
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины		
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 8.4.1	Практическое занятие № 15. Работа с источниками	2	

Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв. (45)	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950 – 1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 9.1.1 Раскол мира на «восточный» и «западный» блоки (46)	Содержание учебного материала	2	
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны		

Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 9.2.1 Международные отношения в 1990-е – 2024 г. (47)	Содержание учебного материала	2	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии		
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.		**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 10.1.1 Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в. (48)	Практическое занятие № 16. Работа с источниками	2	
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности		
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**22**	

Тема 11.1. СССР в послевоенные годы		**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 11.1.1 СССР в 1945 – 1953 гг. (49)	Содержание учебного материала	2	
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии.		
Тема 11.1.2 Наука, культура и общественная жизнь в СССР в первые послевоенные годы (50)	Практическое занятие № 17. Работа с источниками	2	
	Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт.		
Тема 11.2. СССР в 1953 - 1964 гг.		**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 11.2.1 От Сталина к Хрущеву. Оттепель (51)	Содержание учебного материала	2	
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Наступление оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Реабилитация жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.		
Тема 11.2.2 Социально-	Практическое занятие № 18. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
	"Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной		

экономическое развитие СССР в середине 1950 – 1-й пол. 1960-х гг. (52)	проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.		
Тема 11.2.3 Изменения в общественной и культурной жизни в период «оттепели» (53)	Содержание учебного материала	2	
	Культурное пространство в 1953 – 1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953 – 1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий.		
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964 – 1985 гг.		**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 11.3.1 Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. (54)	Содержание учебного материала	2	
	Смещение Н.С. Хрущева. Итоги и значение «великого десятилетия». Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Неосталинизм. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки		

	реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливноэнергетического комплекса (ТЭК).		
Тема 11.3.2 Общественная культурная жизнь в СССР в середине 60 – начале 80-х гг. (55)	Содержание учебного материала	2	
	Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.		
Тема 11.3.3 Внешняя политика СССР в середине 1960 – начале 1980-х гг. (56)	Практическое занятие № 19. Работа с источниками	2	
	Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма.		
Тема 11.4. СССР в 1985 – 1991 гг.		**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.1
Тема 11.4.1 Политика перестройки (57)	Содержание учебного материала	2	
	Нарастание кризисных явлений: падение мировых цен на нефть, антиалкогольная кампания 1985 г., чернобыльская трагедия. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем		

	гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе.		
Тема 11.4.2 Внешняя политика СССР в 1985 – 1991 гг. (58)	Практическое занятие № 20. Дебаты «за» и «против»	6	
	Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.		
Тема 11.4.3 Распад СССР (59)	Содержание учебного материала	2	
	Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений.Отмена 6-й статьи Конституции СССР. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств.		
Тема 11.4.3 Советская экономика в 1960 –1980-е гг. (60)	**Профессионально-ориентированное содержание**		
	Подготовка творческих минипроектов по выбору: «Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР», «Достижения советской космонавтики», «Советский автопром: достижения и проблемы развития» (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)		
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**16**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.		**6**	ОК 02 ОК 05
Тема 12.1.1	Содержание учебного материала	2	
	Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен.		

Политическое развитие России в 1990-е гг. (61)	"Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция и падение жизненного уровня населения. Безработица. Рост недовольства граждан результатами экономических реформ. Нарастание конституционного кризиса. Указ Б.Н. Ельцина № 1400. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Значение Конституции России 1993 г. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.		ОК 06
Тема 12.1.2 Социально-экономическое развитие России в 1990-е гг. (62)	Практическое занятие № 21. Работа с источниками	2	
	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода прессы. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность.		
Тема 12.1.3 Внешняя политика России в 1990-е гг. (63)	Содержание учебного материала	2	
	Новые приоритеты внешней политики. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.Союзное государство России и Беларуси. Миротворческие миссии России.		
Тема 12.2. Россия в XXI		**10**	

в.			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.1
Тема 12.2.1 Россия в 2000 – 2008 гг. (64)	Содержание учебного материала	2	
	Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина. Вступление в должность Президента В.В. Путина. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Борьба с Террористическая угрозой. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.		
Тема 12.2.2 Экономическое и политическое развитие России в нач. XXI в. (65)	Содержание учебного материала	2	
	Экономический подъем 1999 –2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Реализация приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 и 2018 гг. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму. Конституционная реформа (2020).		
Тема 12.2.3 Внешняя политика России начала XXI в. (66)	Практическое занятие № 22. Работа с источниками	2	
	Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Восстановление лидирующих позиций России в мире. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в преодолении внутриполитического кризиса. Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ.		

Тема 12.2.4 Россия в современном мире (67)	Практическое занятие № 23. Работа с источниками	2	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики. Специальная военная операция (2022). Воссоединение с Россией ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областей. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.		
Тема 12.2.5 Проблемы и перспективы современного развития России (68)	**Профессионально-ориентированное содержание**	2	
	Основные направления технического развития в России и мире в XXI столетии (подготовка творческих минипроектов) (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса)		
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего:		**136**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин» оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирает не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные источники

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. 10 класс. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.— 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. 11 класс. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.
3. Мединский, В. Р., Чубрьян А.О. Всеобщая история. 1914 — 1945 годы. Учебник. 10 класс. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.— 240 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.
4. Мединский, В. Р., Чубрьян А.О. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. Учебник. 11 класс. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.— 272 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.
5. Тропов, И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред.проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.
2. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.
3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.
4. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.
5. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее

профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.
6. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
7. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
10. Федеральный портал «История. РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Диагностическая работа Самооценка и взаимооценка Презентация минипроектов Результаты выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	Диагностическая работа Презентация минипроектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Диагностическая работа Самооценка и взаимооценка Презентация минипроектов Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная

		аттестация
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Презентация минипроектов Тестирование Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Практические работы Промежуточная аттестация
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/	Диагностическая работа Самооценка и взаимооценка Презентация минипроектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Практические работы Промежуточная аттестация
ПК 5.1. Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Диагностическая работа Самооценка и взаимооценка Презентация минипроектов Результаты выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 04 Обществознание

2025г.

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**20**
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**32**
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**34**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.04 Обществознание

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.04 Обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

Общеобразовательная дисциплина ООД.04 Обществознание изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины «ООД.04 Обществознание» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01- ОК 07, ОК 09 и ПК 3.3.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в

деятельности		средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий	особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать

	- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

	гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к	роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России,

	участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том

		числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для

		взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании

		финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; самоконтроль: использовать приемы рефлексии для	сформированность знаний о: - конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; - владение базовым понятийным аппаратом социальных

	оценки ситуации, выбора верного решения; эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - овладение универсальными коммуникативными действиями: общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;

1

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 72 часа,
в том числе:
в форме практической подготовки – 36 часов;
учебных занятий – 36 часов;
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т.ч.	
Основное содержание	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
лабораторные занятия	-
Контрольные работы	-
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**20**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	14
Консультации	-
Промежуточная аттестация (диф. зачет)	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	**3**	**4**
Раздел 1. Человек в обществе		**12**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 05 ПК 3.3.
	Теоретическое занятие	**2**	
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе.		
	Практическое занятие	**2**	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия.	1	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Перспективы развития естественно-научных специальностей в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности работников естественно-научных специальностей. Роль науки в решении глобальных проблем.	1	
Тема 1.2. Биосоциальная	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04
	Теоретическое занятие	**2**	

природа человека и его деятельность	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека.		ОК 05 ПК 3.3.
	Практическое занятие	**3**	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности работников естественно-научных специальностей. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в научной сфере.	1 2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 3.3.
	Практическое занятие	**3**	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности работников естественно-научных специальностей.	2 1	

Раздел 2. Духовная культура		**8**	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**Содержание учебного материала**		ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 3.3.
	Теоретическое занятие	**2**	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности работников естественно-научных специальностей.	1 1	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 03 ПК 3.3.
	Практическое занятие	**2**	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Профессиональное образование в естественно-научной сфере. Роль и значение непрерывности образования.	1 1	
Тема 2.3. Религия	**Содержание учебного материала**		ОК 05 ОК 06
	Теоретическое занятие	**2**	

	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести и вероисповедания.		
Тема 2.4. Искусство	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 05 ПК 3.3.
	Практическое занятие	**2**	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Образ профессии «твоей» специальности в искусстве.	1 1	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**17**	
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 07 ПК 3.3.
	Теоретическое занятие	**2**	
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Особенности разделения труда и специализации в естественно-научной сфере.	1 1	
Тема 3.2. Рыночные	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 03
	Теоретическое занятие	**2**	

отношения в экономике. Финансовые институты	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.		ОК 09
	Практическое занятие	**2**	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.		
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 3.3.
	Теоретическое занятие	**2**	
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества.		
	Практическое занятие **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	
	Спрос на труд и его факторы в естественно-научной сфере. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки специалистов данной отрасли.		
Тема 3.4. Предприятие в	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	

экономике	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Предпринимательская деятельность в естественно-научной сфере. Основы менеджмента и маркетинга.	1 1	ПК 3.3.
Тема 3.5. Экономика и государство	**Содержание учебного материала**		
	Теоретическое занятие	**2**	
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации.		ОК 01 ОК 09
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**Содержание учебного материала**		
	Теоретическое занятие	**3**	
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в естественно-научной сфере. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.	1 2	ОК 06 ОК 09 ПК 3.3.
Раздел 4. Социальная сфера		**9**	ОК 01 ОК 05 ПК 3.3
Тема 4.1. Социальная	**Содержание учебного материала**		
	Теоретическое занятие	**2**	

структура общества. Положение личности в обществе и пути его изменения	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.	1 1	
Тема 4.2. Семья и семейные ценности	**Содержание учебного материала**		ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие	**2**	
	Роль семьи в жизни личности и в развитии общества. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как малая группа. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям.		
Тема 4.3. Этнические общности и нации	**Содержание учебного материала**		ОК 05 ОК 06
	Теоретическое занятие	**2**	
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		
Тема 4.4. Социальные нормы	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 05
	Практическое занятие	**3**	

и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	2 1	ПК 3.3.
Раздел 5. Политическая сфера		**8**	
Тема 5.1. Политическая власть и политические отношения. Политическая система	**Содержание учебного материала**		
	Теоретическое занятие	**2**	
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политические отношения. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.		ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие	**2**	
	Основы конституционного строя Российской Федерации. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Направления государственной политики. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.		
Тема 5.2.	**Содержание учебного материала**		ОК 03

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**Теоретическое занятие**	**2**	ОК 04 ПК 3.3.
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства.		
	Практическое занятие	**2**	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника.	1 1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**18**	
Тема 6.1. Системы права. Правовые отношения. Правонарушения	**Содержание учебного материала**		
	Теоретическое занятие	**2**	
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.	1 1	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 3.3.

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		
	Практическое занятие	**3**	
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.	2 1	ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 3.3.
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Содержание учебного материала**		
	Теоретическое занятие	**3**	
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.		ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.3.
	Практическое занятие **Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность		

	регулирования трудовых отношений в технологической сфере.		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 06 ОК 09
	Теоретическое занятие	**2**	
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.		
	Практическое занятие	**2**	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.		
Тема 6.5. Основы процессуального права	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 05 ОК 09
	Теоретическое занятие	**2**	
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса.		
	Практическое занятие	**2**	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин» оснащен в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3. 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 издания:

1. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.]; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд.,стер. — М.: Просвещение, 2022 — 319 с.
2. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.]; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М.: Просвещение, 2022 — 334 с.
3.Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019 – 240 с.
4.Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019 – 144 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://school-collection.edu.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.
4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http ://www.vsrf.ru .
10. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL: http://festival.1september.ru/
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru
13.Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru

15.Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru
17.Федеральный портал «Информационно- коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru
19.Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru

3.2.3. Дополнительные издания:

1.«Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992 —№ 15 — Ст. 766 Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991 — № 18 — Ст. 566
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002
13.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012
14.Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999 — № 14 — Ст. 1650
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2 — Ст. 133
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р.1, Т.1.1, Т.1.2; Р.2, Т.2.4; Р.3, Т.3.2, Т.3.3, Т.3.4, Т.3.5; Р.4, Т.4.1; Р.6, Т.6.1.	Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р.1, Т.1.2, Т.1.3; Р.2, Т.2.2; Р.3, Т.3.1, Т.3.3; Р.6. Т.6.2 – Т.6.5.	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Тестовый контроль Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р.2, Т.2.1, Т.2.2; Р.3, Т.3.2, Т.3.3, Т.3.4; Р.5, Т.5.2.	Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет
ОК 04. Эффективно	Р.1, Т.1.2, Т.1.3;	Индивидуальный устный

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.4, Т.4.4; Р.5, Т.5.2.	опрос Фронтальный устный опрос Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р.1, Т.1.1 – Т.1.3; Р.2, Т.2.1, Т.2.3, Т.2.4; Р.4, Т.4.1 – Т.4.4; Р.5, Т.5.1; Р.6, Т.6.1, Т.6.3, Т.6.5.	Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Тестовый контроль Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р.2, Т.2.1, Т.2.3; Р.3, Т.3.6; Р.4, Т.4.2, Т.4.3; Р.5, Т.5.1; Р.6, Т.6.2 – Т.6.4.	Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Тестовый контроль Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р.3, Т.3.1; Р.6, Т.6.2.	Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Дифференцированный зачет
ОК 09. Пользоваться	Р.3, Т.3.2, Т.3.5, Т.3.6;	Индивидуальный устный

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р.6, Т.6.1, Т.6.4, Т.6.5.	опрос Фронтальный устный опрос Представление результатов практических работ Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р.1, Т.1.1 – Т.1.3; Р.2, Т.2.1, Т.2.2, Т.2.4; Р.3, Т.3.1, Т.3.3, Т.3.4, Т.3.6; Р.4, Т.4.1,Т.4.4; Р.5, Т.5.2 Р.6, Т.6.1 – Т.6.3.	Экспертная оценка результатов участия обучающихся в коллективных дискуссиях Индивидуальный устный опрос Фронтальный устный опрос Тестовый контроль Представление результатов практических работ Работа с документами, содержащими социальную информацию Задания к схемам, таблицам, диаграммам Дифференцированный зачет

Приложение 2.5

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

Рабочая программа дисциплины
ООД 05 География

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География» 3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 34
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 34
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 37
5 ПРИЛОЖЕНИЯ 39
- Методические рекомендации для обучающихся по оформлению 39
различных видов самостоятельной работы 39
- Методические указания для обучающихся по выполнению 39
практических (лабораторных работ) 39
Задания для самостоятельной работы обучающихся по 39
индивидуальному графику обучения 39
- Фонды оценочных материалов 39

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 08.02.13 Монтаж и эксплуатация внутренних сантехнических устройств, кондиционирования воздуха и вентиляция.

Общеобразовательная дисциплина ООД.05 География изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 1- 7, ОК 9 и ПК 3.3

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных	в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний,	объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
антикоррупционного поведения	установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике,	географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 3.3. Организовывать Работу трудового коллектива.	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.:	
Основное содержание	**54**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**16**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		**12**	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
	Практическое занятие	**2**	
	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Проблемы взаимодействия человека и природы	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Практическое занятие	**2**	
	№ 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
	Практические занятия	**2**	
	№ 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира		**12**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практические занятия	**4**	
	№ 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
	Практические занятия	**4**	
	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		**18**	
Тема 5.1.	**Содержание учебного материала**	**4**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.3
	Практическое занятие		
	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	**2**	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.3
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала** *(профессионально ориентированное)**	**12**	
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли,	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»		
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
	Практические занятия *	**6**	
	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
Основное содержание			
Раздел 6. Регионы и страны мира		**20**	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа,	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		
	Практическое занятие	**2**	
	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие	**2**	
	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		
Тема 6.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие		
	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	**2**	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие		
	№ 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	**2**	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
карте мира	География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*		
	Практическое занятие		
	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях*	**2**	
Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие	**2**	
	№ 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Всего		**72 часа**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социальных дисциплин» оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения направленность "Производство молочной продукции".;

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. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные источники

Кузнецов, А. П. География. Базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П.

Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва: Просвещение, 2024 — 367, [1] с. : ил., карты. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112926-7. - Текст: электронный. - URL:https://znanium.ru/catalog/product/2157266 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

Кузнецов, А. П. География. Рабочая тетрадь. Базовый уровень : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П.

Кузнецов, Э. В. Ким. — Москв : Просвещение, 2024 — 64 с. : ил., карты. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-110607-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157054 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

3.2.1. Дополнительные источники:

География: учебник для студентов образоват. Учреждений СПО/ Под ред. Е.В .Баранчиков.-9-е изд. - Москва: Издательский центр «Академия», 2022.- 480с.

Экономическая и социальная география мира: Атлас - Москва:АСТпресс,2022-50 с. 3.

Максаковский В.П. География. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN: 978-5-09-099425-5

Кузнецов А. П., Э. В. Ким География. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN: 978-5-09-099423-1

Лопатников. Д. Л. , География. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN:978-5-09-099424-8

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN: 978-5-09-099424-8

Гладкий Ю. Н., Николина В. В География. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN: 978-5-09-099422-4

В. Н. Холина География. 10 класс. Углублённый уровень. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN: 978-5-09-099426-2

В. Н Холина География. 11 класс. Углублённый уровень. ЭФУ 2022 (год издания) ISBN: 978-5-09-099427-9

3.2.3 Интернет – ресурсы

1.GeoSite — все о географии http://www.geosite.com.ru
2.Библиотека по географии http://geoman.ru
3.География. Планета Земля http://www.rgo.ru
4.Раздел «География» в энциклопедии Википедия http://ru.wikipedia.org/wiki/
5.География.ру: клуб путешествий http://www.geografia.ru
6.Гео-Тур: все, что вы хотели знать о географии http://geo-tur.narod.ru
7.Планета Земля http://www.myplanet-earth.com
8.Страноведческий каталог «EconRus» http://catalog.fmb.ru
9.GeoPublisher (архив научных публикаций географического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова) http://geopub.narod.ru
10.Газета «География» и сайт для учителя «Я иду на урок географии» http://geo.1september.ru
11.Учебно-методическая лаборатория географии Московского института открытого образования http://geo.metodist.ru
12.География для школьников http://www.litle-geography.ru
13.Словарь современных географических названий http://slovari.yandex.ru/dict/geography
14.Где? В Караганде (словарь географических названий) http://gde-eto.narod.ru
15.Национальное географическое общество http://www.rusngo.ru
16.Мир приключений и путешествий http://www.outdoors.ru
17.National Geographic – Россия (электронная версия журнала) http://www.national-geographic.ru
18.Сайт «Все флаги мира»http://www.flags.ru
19.Виртуальная Европа http://europa.km.ru
20.География России: энциклопедические данные о субъектах Российской Федерации http://www.georus.by.ru
21.Народная энциклопедия городов и регионов России «Мой Город»http://www.mojgorod.ru
22.Карты Google http://maps.google.com
23.Мир карт: интерактивные карты стран и городов http://www.mirkart.ru
24.Лаборатория учебных карт http://www.edu.ru/maps
25.Территориальное устройство России http://www.terrus.ru

26.Хроники катастроф 1997–2002 (Хронология природных и техногенных катастроф) http://chronicl.chat.ru
27.Метеоweb (сайт об удивительном мире погоды) http://www.meteoweb.ru
28.Озоновый слой и климат Земли http://iklarin.narod.ru
29.Все о погоде в вопросах и ответах http://atlantida.agava.ru/weather
30.Все о геологии http://geo.web.ru
31.Геологические новости http://www.geonews.ru
32.Минералогический музей им. Ферсмана http://www.fmm.ru
33.Каталог минералов http://www.catalogmineralov.ru
34.Классификация почв России http://soils.narod.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. Р 5, Темы П-о/с, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5. Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. Р 5, Темы П-о/с, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5. Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. Р 5, Темы П-о/с, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5. Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2. Р 5, Темы П-о/с, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на

		дифференцированном зачете
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2.. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4. Р.7. Тема 7.1	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ПК 3.3. Организовывать Работу трудового коллектива.	Р 5, Темы П-о/с, 5.1, 5.2, 5.3..	Тестирование Устный опрос Географический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете

5 ПРИЛОЖЕНИЯ

- Методические рекомендации для обучающихся по оформлению различных видов самостоятельной работы
- Методические указания для обучающихся по выполнению практических (лабораторных работ)
Задания для самостоятельной работы обучающихся по индивидуальному графику обучения
- Фонды оценочных материалов

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 06 Иностранный язык
(немецкий)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**21**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**23**
5. ПРИЛОЖЕНИЯ - Методические рекомендации для обучающихся по оформлению различных видов самостоятельной работы - Задания для самостоятельной работы обучающихся по индивидуальному графику обучения - Фонды оценочных материалов	**24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.06 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья», ФП «Профессионалитет».

Общеобразовательная дисциплина ООД.06 Иностранный язык изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 и ПК 2.1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14–15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14–15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600–800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмоинтонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение,

		конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при

		чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, способствующее осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально, в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принятие цели совместной деятельности, организация и координирование действий по ее достижению: составлять план действий,	- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего

	распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координирование и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществление позитивного стратегического поведения в различных ситуациях, проявление творчества и воображения, инициатива. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, способствующее осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретация, преобразование и применение в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретация, преобразование и применение в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в	иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	профессиональную среду.	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принятие цели совместной деятельности, организация и координирование действий по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координирование и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществление позитивного стратегического поведения в различных ситуациях, проявление творчества и воображения, инициатива. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы общеобразовательной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 72 часа,
в том числе:
учебных занятий - 72 часа;
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	22
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторная и практическая работа, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося Лексико-грамматический тест Устное собеседование	**2**	ОК 02
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		**48**	
Тема 1.1 Семья	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - города; - национальности; - профессии; - числительные; - члены семьи; - внешность человека; - личные качества человека; - названия профессий. Грамматика: - вспомогательные глаголы; - настоящее время; - простое прошедшее время; - степени сравнения прилагательных и наречий; - местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: - Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Приветствие, прощание. (Представление себя и других людей в	2	

	официальной и неофициальной обстановке) 2. Отношения в семье. 3. Внешность и характер человека.	 2 2	
Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - увлечения; - виды отдыха. Грамматика: - предлоги времени; - настоящее время; - глагол с инфинитивом; - сослагательное наклонение; - типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Рабочий день. 2. Досуг, хобби. 3. Активный и пассивный отдых.	2 2 2	
Тема 1.3 Жизнь в городе и деревне	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - условия жизни; - места в городе и деревне. Грамматика: - оборот со значением «есть, имеется»; - неопределённые местоимения и их производные; - предлоги и наречия направления; - модальные глаголы в этикетных формулах; - специальные вопросы; - вопросительные предложения - формулы вежливости.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Особенности проживания в городе. (Инфраструктура, как спросить и указать дорогу) 2. Особенности проживания в деревне. 3. Колледж (Описание здания, обстановки, условий жизни,	2 2 2	

	оборудования, описание кабинета иностранного языка)		
Тема 1.4 Покупки	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - виды магазинов и отделы в магазине - товары. Грамматика - существительные исчисляемые и неисчисляемые; - употребление определяющих слов с существительными; - арифметические действия и вычисления.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине. 3. Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.	2 2 2	
Тема 1.5 Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - части тела; - правильное питание; - названия видов спорта; - симптомы и болезни; - еда; - способы приготовления пищи; - дроби и меры весов. Грамматика: - множественное число существительных; - простое прошедшее время.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Физическая культура и спорт. 2. Здоровый образ жизни. 3. Еда полезная и вредная.	2 2 2	
Тема 1.6 Отдых и туризм	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - виды путешествий; - виды транспорта.		

	Грамматика: - инфинитив; - неопределенные местоимения; - наречия места.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Виды отдыха. 2. Путешествие.	2 2	
Тема 1.7 Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - государственное устройство; - погода и климат; - экономика; - достопримечательности; - количественные и порядковые числительные; - обозначение времени. Грамматика: - прошедшее время.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Великобритания (Географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. США (Географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции) 3. Достопримечательности стран изучаемого языка.	2 2 2	
Тема 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - государственное устройство; - погода и климат; - экономика; - достопримечательности. Грамматика: артикли с географическими названиями.		

	Практические занятия	**8**	
	1. Географическое положение, климат, население. 2. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва - столица России. 4. Традиции народов России.	2 2 2 2	
	Прикладной модуль		
Раздел 2	**Иностранный язык для специальных целей**	**22**	
Тема 2.1 Выдающиеся люди России и стран изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика. Грамматика: - грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Известные личности России. (Деятели науки и культуры) 2. Известные личности за рубежом.	2 2	
Тема 2.2 Современный мир профессий	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.1
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - инфинитив.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Профессиограмма. 2. Особенности подготовки по профессии. 3. Специфика работы по профессии.	2 2 2	
Тема 2.3 Технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.1
	Лексика: - виды наук; - названия технических и компьютерных средств. - Грамматика: - страдательный залог.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Достижения науки.	2	

	2. Современные информационные технологии.	2	
Тема 2.4 **Проблемы современной цивилизации**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - природные явления; - физические явления. Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Природные и физические явления. 2. Экономические и социальные проблемы. 3. Экологические проблемы. 4. Дифференцированный зачет.	2 2 2 2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранный язык» оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья», ФП «Профессионалитет».

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. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные издания

1. Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015998-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2076901 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Бим, И. Л. Немецкий язык. 10 класс. Базовый уровень : учебник / И. Л. Бим, М.А. Лытаева. - 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2024. - 193 с. - ISBN 978-5-09-112527-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2176169 (дата обращения: 06.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Кузнецова, Е. Н. Немецкий язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажер : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Н. Кузнецова. — Москва : Просвещение, 2024. — 127, [1] с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112839-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157204 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

4. Практическая грамматика немецкого языка: учеб. пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева: ИНФРА-М, 2024. — 255 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431921&pid=1031501

5. Deutsche Grammatik mit Übungen: учебное пособие/ Акиншина И. Б., Мирошниченко Л. Н.- Издательство: НИЦ ИНФРА-М, 2023-247 с. ЭБС “ZNANIUM.COM” https://znanium.ru/catalog/document?id=420698&pid=1073457

3.2.2. Дополнительные источники

1. Булгакова, И. В. Немецкий язык в профессиональном общении: учебно-методическое пособие / И. В. Булгакова, О. Н. Дарьин. - Воронеж: Воронежский институт ФСИН России, 2019. - 81 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1086210

2. Булгакова, И. В. Немецкий язык: вводно-коррективный курс: учебно-методическое пособие / И. В. Булгакова, О. Н. Дарьин. - Воронеж: Воронежский институт ФСИН России, 2019. - 129 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1086253

3. Виниченко, Л. Г. Немецкий язык для студентов бакалавриата гуманитарных и естественных направлений подготовки неязыковых факультетов университетов: учебник / Южный федеральный университет; Л. Г. Виниченко, Г. С. Завгородняя. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2017. - 360 А. - ISBN 978-5-9275-2547-8. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1021609

4. Итоговая аттестация по немецкому языку в средней школе : пособие для изучающих немецкий язык / Л. К. Никитина, О. В. Михайлова, И. В. Молчанова, Т. К. Крюкова [и др]. ; [под ред. Л. К. Никитиной]. — Санкт-Петербург : КАРО, 2017. — 128 с. ЭБС “ZNANIUM.COM”http://znanium.com/catalog/product/1048196

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: https://znanium.com/catalog/product/754604 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Goethe – Institut: www.goethe.de

3. Сайт издательства Hueber www.hueber.de

4. Сайт Путешествие http://www.myshared.ru/user/slides/

5. Feste und Kultur https://alleideen.com/weihnachtsdekoration/11/russische-weihnachten-weihnachten-in-russland.html

6. Lernplattform für offenen Geschichtsunterricht https://segu-geschichte.de/russische-revolution-und-sowjetunion/

7. Сайт Страны http://www.goruma.de/Laender/Asien/Russland/Persoenlichkeiten/index.html

8. Свободная энциклопедия http://wikipedia.de

10. Goethe–Institut: Сайт Deutsch für Jugendliche http://www.goethe.de/ins/gb/lon/prj/asa/top/sci/deindex.htm

11. Сайт Gesellschaft und Staat – soziales Wesen Mensch http://www.wissen.de/

12. Журнал для изучающих немецкий язык vitamin de https://www.goethe.de/ins/ru/ru/spr/unt/kum/jug/vit.html

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел, тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Письменный и устный опрос Тестирование Выполнение лексико-грамматических упражнений Составление диалогов Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Входное тестирование Раздел 1: Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1: Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Раздел 2: Тема 2.2, 2.3	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 06 Иностранный язык (немецкий)

2025

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**21**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**23**
5. ПРИЛОЖЕНИЯ - Методические рекомендации для обучающихся по оформлению различных видов самостоятельной работы - Задания для самостоятельной работы обучающихся по индивидуальному графику обучения - Фонды оценочных материалов	**24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.06 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья», ФП «Профессионалитет».

Общеобразовательная дисциплина ООД.06 Иностранный язык изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 и ПК 2.1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14–15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14–15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600–800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмоинтонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знать и понимать основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение,

		конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при

		чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, способствующее осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально, в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принятие цели совместной деятельности, организация и координирование действий по ее достижению: составлять план действий,	- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего

	распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координирование и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществление позитивного стратегического поведения в различных ситуациях, проявление творчества и воображения, инициатива. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, способствующее осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретация, преобразование и применение в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретация, преобразование и применение в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в	иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	профессиональную среду.	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принятие цели совместной деятельности, организация и координирование действий по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координирование и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществление позитивного стратегического поведения в различных ситуациях, проявление творчества и воображения, инициатива. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы общеобразовательной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 72 часа,
в том числе:
учебных занятий - 72 часа;
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	22
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ООД.06 Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторная и практическая работа, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося Лексико-грамматический тест Устное собеседование	**2**	ОК 02
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		**48**	
Тема 1.1 Семья	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - города; - национальности; - профессии; - числительные; - члены семьи; - внешность человека; - личные качества человека; - названия профессий. Грамматика: - вспомогательные глаголы; - настоящее время; - простое прошедшее время; - степени сравнения прилагательных и наречий; - местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: - Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Приветствие, прощание. (Представление себя и других людей в	2	

	официальной и неофициальной обстановке) 2. Отношения в семье. 3. Внешность и характер человека.	 2 2	
Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - увлечения; - виды отдыха. Грамматика: - предлоги времени; - настоящее время; - глагол с инфинитивом; - сослагательное наклонение; - типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Рабочий день. 2. Досуг, хобби. 3. Активный и пассивный отдых.	2 2 2	
Тема 1.3 Жизнь в городе и деревне	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - условия жизни; - места в городе и деревне. Грамматика: - оборот со значением «есть, имеется»; - неопределённые местоимения и их производные; - предлоги и наречия направления; - модальные глаголы в этикетных формулах; - специальные вопросы; - вопросительные предложения - формулы вежливости.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Особенности проживания в городе. (Инфраструктура, как спросить и указать дорогу) 2. Особенности проживания в деревне. 3. Колледж (Описание здания, обстановки, условий жизни,	2 2 2	

	оборудования, описание кабинета иностранного языка)		
Тема 1.4 Покупки	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - виды магазинов и отделы в магазине - товары. Грамматика - существительные исчисляемые и неисчисляемые; - употребление определяющих слов с существительными; - арифметические действия и вычисления.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине. 3. Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.	2 2 2	
Тема 1.5 Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - части тела; - правильное питание; - названия видов спорта; - симптомы и болезни; - еда; - способы приготовления пищи; - дроби и меры весов. Грамматика: - множественное число существительных; - простое прошедшее время.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Физическая культура и спорт. 2. Здоровый образ жизни. 3. Еда полезная и вредная.	2 2 2	
Тема 1.6 Отдых и туризм	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - виды путешествий; - виды транспорта.		

	Грамматика: - инфинитив; - неопределенные местоимения; - наречия места.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Виды отдыха. 2. Путешествие.	2 2	
Тема 1.7 Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - государственное устройство; - погода и климат; - экономика; - достопримечательности; - количественные и порядковые числительные; - обозначение времени. Грамматика: - прошедшее время.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Великобритания (Географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. США (Географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции) 3. Достопримечательности стран изучаемого языка.	2 2 2	
Тема 1.8 Россия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 02 ОК 04
	Лексика: - государственное устройство; - погода и климат; - экономика; - достопримечательности. Грамматика: артикли с географическими названиями.		

	Практические занятия	**8**	
	1. Географическое положение, климат, население. 2. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва - столица России. 4. Традиции народов России.	2 2 2 2	
	Прикладной модуль		
Раздел 2	**Иностранный язык для специальных целей**	**22**	
Тема 2.1 Выдающиеся люди России и стран изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика. Грамматика: - грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Известные личности России. (Деятели науки и культуры) 2. Известные личности за рубежом.	2 2	
Тема 2.2 Современный мир профессий	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.1
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - инфинитив.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Профессиограмма. 2. Особенности подготовки по профессии. 3. Специфика работы по профессии.	2 2 2	
Тема 2.3 Технический прогресс	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.1
	Лексика: - виды наук; - названия технических и компьютерных средств. - Грамматика: - страдательный залог.		
	Практические занятия	**4**	
	1. Достижения науки.	2	

	2. Современные информационные технологии.	2	
Тема 2.4 **Проблемы современной цивилизации**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - природные явления; - физические явления. Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	**8**	
	1. Природные и физические явления. 2. Экономические и социальные проблемы. 3. Экологические проблемы. 4. Дифференцированный зачет.	2 2 2 2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранный язык» оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья», ФП «Профессионалитет».

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. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные издания

1.Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва : Просвещение, 2024. — 256 с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-113915-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157206 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

2.Смирнова, Е. Ю. Английский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажер : учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Е. Ю. Смирнова, Ю. А. Смирнов. — Москва : Просвещение, 2024. — 131 с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-113936-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157355 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Старцева, Э. А. Английский язык. Грамматика с упражнениями: учебное пособие / Э. А. Старцева, В. С. Старцев. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. - 340 с. - ISBN 978-5-394-05547-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2133537 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1.Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: ЭБС для учебных заведений ВО и СПО, научных и массовых библиотек / Издательство Инфра-М. - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательство Инфра-М. - on-line. Режим доступа: http://znanium.com

2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Interactive ed. ... version. - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека". - on-line. Режим доступа: http://elibrary.ru

3. Образовательный ресурс на английском языке https://learnenglish.britishcouncil.org/

4.Самоучители английского языка http://abc-english-grammar.com/

5. Словари и энциклопедии на Академике http://dic.academic.ru/

6. Практические материалы для формирования и совершенствования умений и навыков http://www.macmillanenglish.com/

7.Энциклопедия «Британика» https://www.britannica.com/

8. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net – Текст: электронный.
9.News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com – Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел, тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	Письменный и устный опрос Тестирование Выполнение лексико-грамматических упражнений Составление диалогов Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Входное тестирование Раздел 1: Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1: Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 2: Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Раздел 2: Тема 2.2, 2.3	

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 07 Математика

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **22**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **34**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **35**

5. **ПРИЛОЖЕНИЯ**

- Методические рекомендации для обучающихся по оформлению различных видов самостоятельной работы
- Методические указания для обучающихся по выполнению практических (лабораторных работ)
- Задания для самостоятельной работы обучающихся по индивидуальному графику обучения
- Фонды оценочных материалов

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.07 « Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в по специальности 19.02.12.Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

Общеобразовательная дисциплина ООД.07 Математика изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.07 «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01 - ОК 07 и ПК 3.4

Общие компетенции и профессиональные компетенции ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность,	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции,

	оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая,

		плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на

		число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и

	морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными

		величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

		ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция,

	а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

		ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с	ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного

		параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция,

традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять	непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и

	интерес и разрешать конфликты	умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных

	и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма,

		пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу,

результаты работы трудового коллектива.	- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;	стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; чисел в природных и общественных явлениях; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 232часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 76 часа;
учебных занятий 208 часов;
самостоятельной работы 0 часов;
консультаций 0 часов;
Промежуточная аттестация 24 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**232**
в т.ч.	
Основное содержание	**208**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	132
практические занятия	76
Профессионально-ориентированное содержание	**30**
в т. ч.:	
практические занятия	30
Промежуточная аттестация (экзамен)	**24**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
1 семестр (68 ч.)			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 3.4.
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство	2	
Тема 1.2 Числа и вычисления.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	2. Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	
Тема 1.3. Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**6**	
	3. Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.	2	
	4. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	2	

	5. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений	2	
Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4**	
	6. Практическое занятие №1. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах	2	
	7. Практическое занятие №2. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни	2	
Тема 1.5 Последовательности и прогрессии	**Содержание учебного материала**	**2**	
	8. Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	2	
Тема 1.6 Функции и графики.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	9.Функция, способы задания функции. График функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции	2	
	10. Практическое занятие №3. Взаимно обратные функции. **Контрольная работа по разделу 1**. Входной контроль.	2	
Раздел 2. Степени, корни и логарифмы. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**48**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 3.4.
Тема 2.1 Арифметический корень n-ой степени	**Содержание учебного материала**	**2**	
	11.Арифметический корень натуральной степени.	2	
	12. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.		
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	13. Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.	2	
	14. Степень с рациональным показателем. Свойства степени.	2	

	15. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	2	
Тема 2.3. Степенная функция.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	16. Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени	2	
Тема 2.4 Иррациональные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**6**	
	17.. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	2	
	18. Иррациональные неравенства.	2	
	19. Решение иррациональных уравнений и неравенств.	2	
Тема 2.5 Показательные уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**6**	
	20.Показательные уравнения. Методы решения.	2	
	21.Показательные неравенства. Методы решения.	2	
	22. Решение показательных уравнений и неравенств.	2	
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Содержание учебного материала**	**6**	
	23. Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	2	
	24. Десятичные и натуральные логарифмы.	2	
	25. Преобразование выражений, содержащих логарифмы	2	
Тема 2.7 Показательная и логарифмическая функция, уравнения, неравенства	**Содержание учебного материала**	**12**	
	26. Показательная функция и ее свойства. График показательной функции.	2	
	27. Логарифмическая функция и ее свойства. График логарифмической функции.	2	
	28. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	2	
	29. Методы решения логарифмических уравнений и неравенств.	2	
	30. Решение логарифмических уравнений	2	
	31. Решение логарифмических неравенств	2	
Тема 2.8 Логарифмы в природе и технике	***Профессионально-ориентированное содержание***	**2**	
	32. Практическое занятие №4. Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни	2	
Тема 2.9 Применение уравнений, систем и	**Содержание учебного материала**	**4**	
	33. Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем.	2	

неравенств к решению задач	**34. Практическое занятие № 5.** Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни**. Контрольная работа по разделу 2.**	2	
2 семестр (86 ч.)			
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**30**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 3.4.
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	35. Предмет стереометрии. Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.	2	
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**	**6**	
	36. Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.	2	
	37. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.	2	
	38. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений	2	
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	**Содержание учебного материала**	**4**	
	39. Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости.	2	
	40. Признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости	2	
Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	41. Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость.	2	
	42. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах	2	

Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**	**4**	
	43. Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами.	2	
	44. Практическое занятие № 6. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями.		
	45. Практическое занятие № 7. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	2	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	**6**	
	46. Практическое занятие № 8. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	2	
	47. Практическое занятие № 9. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	2	
	48. Практическое занятие № 10. Решение практико-ориентированных задач	2	
Тема 3.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	49. Практическое занятие № 11. Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры. **Контрольная работа по разделу 3.** **6**	2	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**22**	
Тема 4.1 Основы тригонометрии.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.4.
	50. Синус, косинус и тангенс числового аргумента. **51**. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента	2	
	52. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	**Содержание учебного материала**	**4**	
	53. Основные тригонометрические формулы	2	
	54. **Практическое занятие № 12.** Преобразование тригонометрических выражений.	2	
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и	**Содержание учебного материала**	**4**	
	55. Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и	2	

графики	графики. Преобразование графиков тригонометрических функций.		
	56. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики	2	
Тема 4.4 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**	**2**	
	57. Практическое занятие № 13 Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств	2	
	58. Практическое занятие № 14. Решение тригонометрических уравнений.	2	
Тема 4.5 Использование тригонометрии в профессиональной сфере	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	
	59. Практическое занятие № 15. Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
Тема 4.6 Решение задач тригонометрии.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	60. Преобразование тригонометрических выражений..	2	
	Практическое занятие № 16. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций **Контрольная работа по разделу 4.**11	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**34**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 3.4.
Тема 5.1. Многогранники	**Содержание учебного материала**	**6**	
	61. Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы.	2	
	62. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства.	2	
	63. Практическое занятие № 17. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы	2	
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	**Содержание учебного материала**	**6**	
	64. Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др.	2	

	65. Практическое занятие № 18. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы.	2	
	66. Практическое занятие № 19. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды	2	
Тема 5.3. Тела вращения	**Содержание учебного материала**	**6**	
	67. Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности.	2	
	68. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы	2	
	69. Практическое занятие № 20.. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Вычисление площадей поверхности тел вращения.	2	
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	**Содержание учебного материала**	**6**	
	70. Практическое занятие № 21 Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объем пирамиды и призмы.	2	
	71. Практическое занятие № 22. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.	2	
	72. Практическое занятие № 23. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения	2	
Тема 5.5. Движение в пространстве.	**Профессионально ориентированное содержание**	**8**	
	73. Практическое занятие № 24. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости.	2	

Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	**74. Практическое занятие № 25.** Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках.	2	
	75. Практическое занятие № 26. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач.	2	
	76. Практическое занятие № 27. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах	2	
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Содержание учебного материала**	**2**	
	77. Практическое занятие № 28. Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу**. Контрольная работа по разделу 5.**	2	
3 семестр (54 ч.)			
Раздел 6. Производная и первообразная функции		**36**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 3.4.
Тема 6.1 Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**	**2**	
	78. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке	2	
Тема 6.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	79. Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств.	2	
Тема 6.3 Производная. Геометрический и физический смысл производной	**Содержание учебного материала**	**10**	
	80. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной функции. Физический смысл производной.	2	
	81. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)	2	
	82.Производные элементарных функций. Формулы дифференцирования.	2	
	83. Вычисление производных. Производные высших порядков.	2	

	84. Практическое занятие № 29. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций.	2	
Тема 6.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала.**	**4**	
	85. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Исследования функции на монотонность с помощью производной. Экстремум функции. Нахождение максимума и минимума функции.	2	
	86. Практическое занятие № 30. Исследование функций с помощью производной и построение графиков.	2	
Тема 6.5 Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**	**2**	
	87. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком.	2	
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4**	
	88. Практическое занятие № 31. Прикладные задачи социально-экономического характера, их решение средствами математического анализа	2	
	89. Практическое занятие № 32. Прикладные задачи физического характера, их решение средствами математического анализа	2	
Тема 6.7 Первообразная функции.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	90. Понятие интеграла и первообразной. Решение задач на связь первообразной и производной.	2	
	91. Вычисление первообразных для данной функции.	2	
	92. Практическое занятие № 33. Таблица формул для нахождения первообразных. Правила вычисления первообразной.	2	
Тема 6.8 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**	**4**	
	93. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	2	
	94. Вычисление определенных интегралов по формуле Ньютона – Лейбница.	2	
Тема 6.9 Применение	**Содержание учебного материала**	**2**	

производной и первообразной функции	**95. Практическое занятие № 34** Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей **Контрольная работа по разделу 6.**	2	
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика.		**18**	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 3.4.
Тема 7.1 Представление данных и описательная статистика	**Содержание учебного материала**	**2**	
	96. Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов	2	
Тема 7.2 Случайные события. Операции над событиями.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	97. Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера.	2	
	98. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события. Формула полной вероятности. Независимые события	2	
Тема 7.3 Вероятность в профессиональных задачах.	***Профессионально-ориентированное содержание***	**4**	
	99. Практическое занятие № 35. Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных	2	
	100. Практическое занятие № 36. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач	2	
Тема 7.4 Элементы комбинаторики.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	101. Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.	2	
Тема 7.5 Серии последовательных	**Содержание учебного материала**	**2**	
	102. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые	2	

испытаний	испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6 Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	**Содержание учебного материала**	**2**	
	103. Практическое занятие № 37 . Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений	2	
Тема 7.7 Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	104. Практическое занятие № 38. Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении **Контрольная работа по темам раздела 7**	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**24**	
Всего:		**232**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Математики» оснащен в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья» ФП «Профессионалитет».

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. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирает не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные издания.

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия : 10—11-й классы : базовый и углубленный уровни : учебник / Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. : ил. — (МГУ — школе). — ISBN 978-5-09-112137-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157048 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
2. Карп, А. П. Математика. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Карп, А. Л. Вернер. — Москва : Просвещение, 2024. — 319, [1] с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-108510-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157336 (дата обращения: 05.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
3. Карп, А. П. Математика. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Карп, А. Л. Вернер. — Москва : Просвещение, 2024. — 256, [1] с. : ил. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-108511-2. - Текст : электронный. - URL:
4. Дадаян, А.А. Математика: учебник/А.А. Дадаян.- 3-е изд., испр. и доп.- М:ИНФРА-М,1023.-544с.- (Среднее профессиональное оюразование). ISBN 978-5-16-012592-3.-Текст: электронный. - URL:https://znanium.com/catalog/product/1891827.
5. Лисичкин, В.Т. Математика в задачах с решениями/ В.Т. Лисичкин, И.Л. Соловейчик.-10-е изд.,стер.-СПб. : Лань,2023.- 464с. ISBN 978-5-507-46662-7.-Текст: электронный//Лань: Электронно-библиотечная система.- URL:https://e.lanbook.com/book/314798
6. Клепов, А.В. Математика. Краткий курс лекций и практические задания/ А.В. Клепов.-СПб.: Лань, 2023. - 140с. ISBN 978-5-507-45190-6.-Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.- URL:https://e.lanbook.com/book/292874
7. Решение задач по математике. Практикум для студентов средних специальных учебных заведений / В.В. Горбарук, В.И. Родин, И.М. Соловьева, М.А. Шварц. – 2-е изд. испр.-СПб.: Лань,2023.- 416с. ISBN 978-5-507-45993-3.-Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.-URL: https://e.lanbook.com/book/292952

3.2.2. Дополнительные источники.

1. Башмаков М.И., Математика: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования; 5-е издание/М.И. Башмаков – Москва : Академия, 2025 – 288, ISBN 978-5-0054-3287-2.
2. Никольский, С.М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников и другие. 7-е изд. - М: Просвещение, 2022. – 432 с. - ISBN 978-5-09-099454-5. - Текст : электронный.
3. Никольский, С.М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников и другие. - М: Просвещение, 2022. – 464с. ISBN 978-5-09-068444-6
4. Погорелов, А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. / А.В. Погорелов. - М: Просвещение, 2022. – 176с. ISBN 978-5-09-099456-9
5. Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 класс. / А.Д. Александров, А.Л. Вернер, В.И. Рыжик. - М: Просвещение, 2022.- – 272с. ISBN 978-5-09-099462-0.
6. Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 11 класс./ А.Д. Александров, А.Л. Вернер, В.И. Рыжик. - М: Просвещение, 2021. – 273с. ISBN 978-5-09-071899-8

3.2.3. Интернет ресурсы.

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.
4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
5. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.
6. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
7. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
8. Средняя математическая интернет школа. - URL: http://www.bymath.net/ (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru / (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	П-о/с 1.4, 2.8, 3.6, 5.5	Тестирование Устный опрос Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 08 Информатика

2025г.

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **3**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.08 Информатика

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «ООД.08 Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

Общеобразовательная дисциплина «ООД.08 Информатика» изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины «ООД.08 Информатика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

– освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

– овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;

– воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.5.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	– владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; – понимать значение основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; – владеть знаниями о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; – понимать угрозы информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; – понимать принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; – уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; – владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; – уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования

		компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); – уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; – уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для

		анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); – уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; – уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности,	- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять

	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	– уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; – уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

	б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах	– уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); – уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать

	искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; – уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;	– уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 144 часа,
в том числе:
в форме практической подготовки 108 часов;
учебных занятий 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в т.ч.	
Основное содержание	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	56
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**72**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	52
Промежуточная аттестация (диф. зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1.	**Информация и информационная деятельность человека**	**36**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.5.
Тема 1.1 Информация и информационные процессы.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Понятие «Информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации и информационные процессы.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	2. Образовательные информационные ресурсы. Работа с программным обеспечением.		
Тема 1.2 Подходы к измерению информации.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	3. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объёмов различных носителей информации. Архив информации. 4. Измерение информации. Передача данных. Скорость информационного обмена. Решение задач		
Тема 1.3. Компьютер и	**Содержание учебного материала**	**4**	

цифровое представление информации.	5. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	6. Лицензионное программное обеспечение. Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.		
Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	7. Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов.		
	В том числе практических занятий	**6**	
	8. Кодирование информации. Системы счисления. Решение задач		
	9. Перевод чисел из десятичной системы счисления в двоичную и наоборот.		
	10. Перевод из десятичной системе счисления в восьмеричную и шестнадцатеричную.		
Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	11. Основные понятия алгебры логики: высказывания, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	12. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топология локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация.		
	В том числе практических занятий	**6**	

	13. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.		
	14. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.		
	15. Участие в онлайн конференции, анкетировании, конкурсе, олимпиаде или тестировании		
Тема 1.7 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	16. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.		
Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	17. Работа с облачными хранилищами и сервисами. Организация личного информационного пространства. Коллективная работа над документами.		
Тема 1.9 Информационная безопасность	**Содержание учебного материала**	**2**	
	18. Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете. Тренды в развитии цифровых технологий. Риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.		
Раздел 2	**Использование программных средств и сервисов**	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.5.
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**	**10**	
	19. Технологии обработки текстовой информации в профессиональной деятельности. Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.		
	В том числе практических занятий	**8**	
	20. Создание комбинированных текстовых документов	4	

	21. Создание профессиональных текстовых документов	4	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	22. Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	23. Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	24. Графические редакторы. Программы по записи и редактирования звука. Программы редактирования видео.		
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	25. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики.		
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	26. Технологии создания презентаций в профессиональной деятельности. Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации.		
Раздел 3.	**Информационное моделирование**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.5.
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий		
	27. Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования.		
Тема 3.2 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	28. Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке		

	программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц.		
Тема 3.3 Базы данных, как модель предметной области	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	29. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
Тема 3.4 Технологии обработки информации в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**	**10**	
	30. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		
	В том числе практических занятий		
	31. Табличный процессор. Приёмы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование.		
	32. Формулы и функции в электронных таблицах. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.		
	33. Визуализация данных в электронных таблицах.		
	34. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области).		
Прикладной модуль №1	Основы 3D моделирования	**36**	
Тема 4.1 Система трехмерного моделирования КОМПАС-3D LT. Окно документа.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.5.
	1. Системы автоматизированного проектирования: история, назначение, примеры. КОМПАС-комплекс автоматизированных систем. Запуск системы КОМПАС-3D. Интерфейс системы.		
Тема 4.2 Основные приемы создания	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание**	**10**	

геометрических тел.	**прикладного модуля)**		
	2. Геометрические примитивы. Теоретически основы построения геометрических тел.		
	В том числе в форме практической подготовки	**8**	
	3. Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности).		
	4. Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание.		
	5. Основные приемы построения многогранников и тел вращения.		
	6. Построение эскизов. Создание группы геометрических тел.		
Тема 4.3 Редактирование 3D моделей. Создание 3D моделей. Отсечение части детали.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**12**	
	7. Сущность понятия «редактирования», задачи редактирования эскизов, 3D моделей, основные способы редактирования 3D моделей.		
	В том числе в форме практической подготовки	**10**	
	8. Создание 3D моделей с элементами закруглений (скругления) и фасками.		
	9. Создание 3D моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения».		
	10. Рассечение детали плоскостью		
	11. Построение 3д модели по трем видам плоской детали.		
	12. Построение 3D моделей с помощью кинематических операций.		
Тема 4.4 Построение 3D моделей по профессиональному направлению	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**12**	
	13. Библиотеки КОМПАС 3D.		
	В том числе в форме практической подготовки	**10**	
	14. Выполнение проектной работы «Создание авторских 3D моделей»:		

	выбор простейших объектов (бытовых, технических, строительных и т.д.) для создания модели (самостоятельно или с помощью преподавателя); обоснование выбора, создание модели объекта.		
	15. Подготовка презентации и представление выполненной модели		
Прикладной модуль №2	Введение в создание графических изображений с помощью GIMP	**36**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.5.
Тема 5.1 Растровая и векторная графика. Формат изображений, конвертация и оптимизация.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	1. Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранений фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объема изображения.		
Тема 5.2 Наибольшее и наименьшее значения функции.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	
	2. GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы.		
Тема 5.3 Интерфейс GIMP.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	3. Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим.		
	4. Управление диалогами. Окно слоев изображений.		
Тема 5.4 Разрешение изображения.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	5. Размеры изображения в пикселях и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения		
Тема 5.5 Заливка,	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание**	**4**	

фильтры, и инструменты рисования	**прикладного модуля)**		
	В том числе в форме практической подготовки	**4**	
	6. Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция.		
Тема 5.6 Выделение. Контуры. Комбинирование изображений.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**6**	
	В том числе в форме практической подготовки	**6**	
	7. Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображений. Выделение контуров. Создание коллажей путем соединения нескольких изображений.		
Тема 5.7 Быстрая маска и преобразование цвета.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	
	В том числе в форме практической подготовки	**2**	
	8. Графические отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски.		
Тема 5.8 Создание градиента.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	В том числе в форме практической подготовки	**4**	
	9. Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим.		
Тема 5.9 Создание анимированного изображения в формате GIF.	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**2**	
	10. Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения формате GIF с помощью GIMP.		
Тема 5.10 Объемы и площади поверхностей тел	**Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**	**4**	
	В том числе в форме практической подготовки	**4**	

	11. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта». Подготовка презентации и отчет по проделанной работе.		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информатика» оснащен в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья".

3. 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 источники

1. Гуриков, С. Р. Информатика / С.Р. Гуриков, - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 566 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016575-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/960142 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / составитель И. А. Сергеева. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2019. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143011 (дата обращения: 06.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Уколов, А. И. Информатика: учебное пособие / А. И. Уколов. — Керчь: КГМТУ, 2021. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174811 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

5. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru / (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема Прикладной модуль/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. ПМ №1, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. ПМ №2 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. ПМ №1, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. ПМ №2 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. ПМ №1, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. ПМ №2 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических

учетом особенностей социального и культурного контекста	ПМ №1, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. ПМ №2 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10	работ Защита творческих работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4. ПМ №1, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. ПМ №2 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 09 Физическая культура

2025г.

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**16**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.09 Физическая культура»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «ООД.09 Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12.Технология продуктов питания животного происхождения.

Общеобразовательная дисциплина «ООД.09 Физическая культура» изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.09 «Физическая культура» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

-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.

.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	-владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью -иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часа,
в том числе:
практических занятий 72 часа;
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.	
Основное содержание	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	52
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**20**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел № 1	**Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности**	**52**	
	Учебно-тренировочные занятия	**52**	
Основное содержание		**52**	
Тема 1.1 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Современное состояние физической культуры и спорта		
	Выполнение общеразвивающих упражнений на месте и в движении. Челночный бег 10х10.		
	Техника низкого старта, 100 метров. Техника прыжкам в длину с разбега способом «согнув ноги» Сдача контрольного норматива на 100 метров		
	Повышение скоростных возможностей - дистанции 100метров. Сдача прыжков в длину с разбег способом «согнув ноги».		
	Техника бега на средние дистанции. Тактические приемы бега на 500\1000 метров. Прохождения полосы препятствий		
	Сдача контрольного норматива в беге на средние дистанции - 500\1000 метров.		
	Отработка техники, тактики бега на длинные дистанции. Упражнения для повышение специальной выносливости в беге на 2000/3000 м		
	Сдача контрольного норматива: бег на 2000\ 3000 метров. Упражнение для восстановления дыхания		
	Подготовка к выполнению нормативов комплекса ГТО. Прохождения полосы препятствий.		
Тема 1.2 Гимнастика	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	12	

	Здоровье и здоровый образ жизни.		
	Общеразвивающие упражнения с набивными мячами. Подтягивание, приседание, сгибание и разгибание рук в упоре лежа.		
	Общеразвивающие упражнение с предметами. Общая физическая подготовка (прыжки через скакалку).		
	Выполнение упражнение с силовыми снарядами на различные группы мышц. Поднимание туловища из положения, лежа на спине и сидя на скамейке (на время)		
	Упражнение с силовыми снарядами на различные группы мышц. Общеразвивающие упражнения на растяжку. Круговая тренировка (выполнение по станциям)		
	Подготовка к выполнению нормативов комплекса ГТО		
Тема 1.3 **Лыжная подготовка**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	**10**	
	Современные системы и технологии укрепления и сохранения. Техника одновременного бесшажного лыжного хода. Упражнение на дыхание.		
	Техника одновременно одношажного лыжного хода. Подъемы тремя способами.		
	Техника двушажного лыжного хода(скользящий шаг) Закрепление техники подъёмов тремя способами в горку (елочка, лесенка, попеременный шаг).		
	Техника торможения способом «плугом», техника спусков в высокой стойке. Попеременный двушажный лыжный ход (скользящий шаг).		
	Сдача контрольного норматива: Дистанция юноши- 5000 метров, девушки- 3000 метров, с применением изученных ходов. Подготовка к выполнению нормативов комплекса ГТО		
Спортивные игры		**12**	
Тема 1.4 **Баскетбол**	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья		

	Баскетбол: Обучение технике игры в нападение (бег обычный, приставными шагами) прыжки. Ловля передачи мяча на месте и в движении, ведение мяча правой и левой рукой на месте и в движение, броски в корзину.		
	Техника игры в защите: Перемещение, защитная стойка, передвижение обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижение спиной вперед. Тренировка и двусторонняя игра		
Тема 1.5 Волейбол	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	Волейбол: Техника игры Нападение: стойки и перемещение, подачи, передачи, Техника приема мяча снизу.		
	Техника прямого нападающего удара из номеров 2,4.Блокирование из номеров 2,3,4. Двусторонняя игра.		
	Тренировка и двусторонняя игра		
Раздел № 2	**Методико-практические занятия**	**20**	
Профессионально ориентированное содержание		**20**	
Тема 2.1 Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание учебного материала**	2	
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
Тема 2.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	4	
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		

Тема 2.3 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	4	
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения.		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности.		
Тема 2.4 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	2	
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
Тема 2.5 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	2	
	Практические занятия		
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
Тема 2.6. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала**	4	
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.		
Тема 2.7	**Содержание учебного материала**	2	

Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Практические занятия**		
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК.3.4
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)			
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Тренажерный зал, спортивный комплекс, игровой зал, ФОК, тренажерный зал, ФОК, тренажерный зал, ФОК, зал ЛФК, ФОК, зал аэробики, ФОК, зал борьбы, аудитория для занятий настольным теннисом и дартсом, игровой зал, лыжная база, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные издания

1. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1541976 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Каткова, А.М. Физическая культура и спорт: учебное наглядное пособие / А.М. Каткова, А.И. Храмцова. - М.: МПГУ, 2018. - 64 с. - ISBN 978-5-4263-0617-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1020559 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие / сост. С. А. Дорошенко, Е. А. Дергач. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1816527 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду обороне». Режим доступа: https://www.gto.ru/norms.
2. ФизкультуУРА. Режим доступа: http://www.fizkult-ura.ru
3. CYBERLENINKA. Электронная библиотека. Научные статьи. Режим доступа: http://cyberleninka.ru/article/c/fizicheskaya-kultura-i-sport
4. Сайт учителей физической культуры «Физкультура на 5». Режим доступа: http://fizkultura-na5.ru/
5. ЭБС “ZNANIUM.COM” Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/993540
6 Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спортивных игр / А. В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Р 2, Темы 2.1 - 2.7	Текущий контроль – выполнение практических заданий. -Оценка практических занятий Выполнение комплекса физических упражнений на различные групп мышц.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Р 2, Темы 2.1 - 2.7	-Текущий контроль – выполнение практических заданий. -Оценка практических занятий. -выполнения комплекса физических упражнений на различные групп мышц. -Экспертная оценка деятельности обучающего в период прохождения практических занятий оценка соответствие с контрольными нормативами (приложение)
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Р 2, Темы 2.1 - 2.7	-достижения личных спортивных результатов -анализ показателя и участие в соревнованиях
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Р 2, Темы 2.1 - 2.7	

Приложение №1

Контрольные нормативы по проверке овладения студентами жизненно важными умениями и навыками.

№ п/п	Вид упражнений		Оценка		
			I курс		
			3	**4**	**5**
1.	Бег 100 метров (сек)	Ю.	15.5	15.0	14.5
		Д.	18.0	17.5	16.5
2.	Бег 5000 метров (мин. сек) Бег 3000 метров (мин. сек)	Ю. Д.	Без учета времени		
3.	Прыжки в длину с места (см)	Ю.	195	200	215
		Д.	140	155	165
4.	Прыжки в длину с разбега (см)	Ю.	380	400	420
		Д.	280	300	320
5.	Метание гранаты 500 г/м	Д.	15	18	20
	700 г/м	Ю.	28	30	32
6.	Подтягивание на перекладине (кол-во раз) юноши	Ю.	6	8	10
7.	Поднимание туловища из положения, лежа на спине руки за головой (девушки)	Д.	15	20	25
8.	Бег на лыжах 5 км (мин, сек)	Ю.	30.00	29.00	28.00
	3 км (мин, сек)	Д.	20.00	19.30	19.00
9.	Комплекс силовых упражнений (юноши)	Ю.	40	46	50
10.	Бег 1000 метров (сек)	Ю.	4.50	4.20	4.00
	Бег 500 метров (сек)	Д.	1.10	2.00	1.50
11.	Сгибание и разгибание рук в упоре нога на ногу (кол-во раз)	Д.	6	8	10
		Ю.	14	16	18
12.	Бег 3000 метров (мин. сек)	Ю.	16.00	15.30	15.20
	Бег 2000 метров (мин. сек)	Д.	12.30	12.00	11.30

Приложение №2

Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)

V. СТУПЕНЬ

(возрастная группа от 16 до 17 лет)

1. Виды испытаний (тесты) и нормативы

№ п/п	Виды испытаний (тесты)	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		Бронзовый знак	Серебряный знак	Золотой знак	Бронзовый знак	Серебряный знак	Золотой знак
Обязательные испытания (тесты)							
1.	Бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,8	18,0	17,6	16,3
2.	Бег на 2 км (мин, с)	9.20	8.50	7.50	11.50	11.20	9.50
	или на 3 км (мин, с)	15.10	14.40	13.10	-	-	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	8	10	13	-	-	-
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	25	35	-	-	-
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (количество раз)	-	-	-	11	13	19
	или сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	-	-	-	9	10	16
4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см)	6	8	13	7	9	16
Испытания (тесты) по выбору							
5.	Прыжок в длину с разбега (см)	360	380	440	310	320	360
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	200	210	230	160	170	185
6.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз в 1 мин)	30	40	50	20	30	40
7.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	27	32	38	-	-	-
	или весом 500 г (м)	-	-	-	13	17	21
8.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	-	-	19.15	18.45	17.30
	или на 5 км (мин, с)	25.40	25.00	23.40	-	-	-

	или кросс на 3 км по пересеченной местности*	-	-	-	Без учета времени	Без учета времени	Без учета времени
	или кросс на 5 км по пересеченной местности*	Без учета времени	Без учета времени	Без учета времени	-	-	-
9.	Плавание на 50 м (мин, с)	Без учета времени	Без учета времени	0.41	Без учета времени	Без учета времени	1.10
10.	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки)	15	20	25	15	20	25
	или из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция - 10 м (очки)	18	25	30	18	25	30
11.	Туристский поход с проверкой туристских навыков	Туристский поход с проверкой туристских навыков на дистанцию 10 км					
Количество видов испытаний (тестов) в возрастной группе		11	11	11	11	11	11
Количество видов испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения знака отличия Комплекса**		6	7	8	6	7	8

* Для бесснежных районов страны.

** Для получения знака отличия Комплекса необходимо выполнить обязательные испытания (тесты) по определению уровня развития скоростных возможностей, выносливости, силы, гибкости, а также необходимое количество испытаний (тестов) по выбору по определению уровня развития скоростно-силовых возможностей, координационных способностей, уровня овладения прикладными навыками. Виды обязательных испытаний (тестов) и испытаний (тестов) по выбору изложены в приложении к настоящим Требования.

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 10 Основы безопасности и защиты Родины

2025

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**18**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**33**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**34**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общеобразовательная дисциплина ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01-04,06-08 и ПК 2.1,2.3.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям,	- сформировать представление о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); -владения основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; -знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

	оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской	-проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; -знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; -уметь применять их на практике; -уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

	культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	-сформировать представление о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; -знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении -владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; -знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; -сформировать представление о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; -знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; -сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; Роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в	-знать основы безопасного, конструктивного общения; -уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; -уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им;

	условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	

	а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в	-сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; -знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; -сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; проведении контртеррористической операции; -сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; Роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и

	интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности,	обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; -знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; -знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности;

	организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	-сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях(в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действии в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; -сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; -знать о способах безопасного поведения в природной среде ;уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; -знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания; -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное непринятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями; а)самоорганизация -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; -расширить рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	-владеть основами медицинских знаний; владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья, сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

ПК2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Овладение универсальными регулятивными действиями; а)самоорганизация -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; -расширить рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт;	иметь представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях(в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действии в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; -знать о способах безопасного поведения в природной среде ;уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; иметь представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
ПК2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	-знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 68 часов,
в том числе:
в форме практической подготовки 12 часов
учебных занятий 68 часов
практических занятий 48
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**68**
в т.ч.	
Основное содержание	**56**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т. ч.:	
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (диф. зачет)	**-**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**4**	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие	2	
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» («угроза»). Соотношение понятий «опасная ситуация», «экстремальная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности		
Тема 1.2 Влияние поведения на безопасность. Риско-ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение» Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в экстремальной и опасной ситуации. Риско-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риско-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства		

Раздел 2. Безопасность в быту.		**4**	ОК 02; ОК 04; ОК 07
Тема 2.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях. Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Источники опасности в быту и их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя, правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и др.). Первая помощь при ушибах, переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электро-травмы, порядок проведения сердечно-лёгочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту, термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах		
Тема2.2 Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие	2	
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, мусоропровод, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях		
Раздел 3. Безопасность на транспорте		**4**	ОК 02; ОК 04; ОК 07

Тема 3.1. Безопасность дорожного движения. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риско-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя, ответственность пассажира, представления о знаниях и навыках, необходимых водителю. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 3.2 Безопасное поведение на разных	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие	2	

видах транспорта	Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 4. Безопасность в общественных местах		**4**	ОК 02; ОК 04; ОК 07
Тема 4.1 Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера. Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Особенности поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок		

	действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребёнок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека		
Тема 4.2 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие	2	
	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта		
Раздел 5. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		**12**	ОК 02; ОК 03; ОК 04 ОК 07; ОК 08
Тема 5.1 Безопасность в природной среде	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие	2	
	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS)		
Тема 5.2 Выживание в автономных условиях	Содержание учебного материала		ОК 3; ОК 04; ОК 08
	Практическое занятие	2	
	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и		

	отморожении		
Тема 5.3 Чрезвычайные ситуации природного характера. Природные пожары	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие	2	
	Чрезвычайные ситуации природного характера. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды		
Тема 5.4. Чрезвычайные ситуации геологического характера: землетрясения, извержение вулканов, оползни, камнепады. Чрезвычайные ситуации гидрологического характера: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, снежные лавины	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие	2	
	Чрезвычайные ситуации геологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций геологического характера. Чрезвычайные ситуации гидрологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций гидрологического характера		
Тема 5.5. Чрезвычайные ситуации метеорологического характера: бури, ливни, град, мороз, жара	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Теоретическое занятие		
	Чрезвычайные ситуации метеорологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций метеорологического характера		
Тема 5.6 Экологическая грамотность и разумное	Содержание учебного материала		ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое занятие	2	
	Влияние деятельности человека на природную среду.		

природопользование	Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование		
Раздел 6. Здоровье и как его сохранить. Основы медицинских знаний		**10**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 6.1 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие	2	
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические),психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие		
Тема 6.2 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	Содержание учебного материала		ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое занятие	2	
	Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 6.3 Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие	2	
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы		

	риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующих вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др)		
Тема 6.4 Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие	2	
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Тема 6.5. Первая помощь	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Теоретическое занятие	2	
	Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи, алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи		

Раздел 7. Безопасность в социуме		**8**	ОК 02; ОК 04; ОК 07
Тема 7.1 Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение», особенности общения людей. Принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе		
Тема 7.2. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие	2	
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Конфликт, буллинг, насилие. Понятие «виктимность». Способы противодействия буллингу и проявлению насилия		

Тема 7.3 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 7.4. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала		ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Теоретическое занятие	2	
	Деструктивные псевдо-психологические технологии. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание)		
Раздел 8. Безопасность в информационном пространстве		**10**	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07
Тема 8.1 Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. Цифровая зависимость, её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде		
Тема8.2.Опасности, связанные с	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07

использованием программного обеспечения	**Практическое занятие**		
	Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 8.3 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК01; ОК02; ОК 04; ОК 07; ПК2.1
	Практическое занятие		
	Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты		
Тема.8.4 Достоверность информации в цифровой среде. Защита прав в цифровом пространстве	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК06; ОК07
	Практическое занятие	2	
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 9.Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	ОК 02; ОК 04; ОК 07

Тема 9.1 Экстремизм и терроризм какугроза устойчивому развитию общества	Содержание учебного материала		ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие	2	
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивому развитию общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействие этому		
Профессионально ориентированное содержание(содержание прикладного модуля)			
Тема 9.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 9.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Теоретическое занятие		
	Противодействие экстремизму и терроризму в Российской Федерации цели, задачи, принципы		
Раздел 10. Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения		**6**	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;ПК2.3
Тема 10.1 Оборона страны как обязательное условие	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК2.1
	Теоретическое занятие		

её благополучного развития	Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития. Российской Федерации и обеспечения её военной безопасности. Роль Вооружённых сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов, повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Современная армия Воинская обязанность и военная служба. Подготовка к службе в армии Права и обязанности граждан Российской Федерации в областигражданской обороны		
Тема 10.2 Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК2.3
	Практическое занятие		
	Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам и причинам возникновения. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций		
Тема 10.3 Взаимодействие личности, общества и	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК2.1
	Практическое занятие		

государства в обеспечении национальной безопасности	Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)			
Всего		**68**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности» оснащен в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3.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. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные издания

1.Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с.ЭБС « ЛАНЬ » https://e.lanbook.com/book/133903

2.Безопасность среды обитания на объектах сельского хозяйства : учебник / В.С. Долгов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 400 с. ЭБС « ЛАНЬ » https://e.lanbook.com/book/115501

3.Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н.Г. Занько, К.Р. Малаян, О.Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 704 с. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com/book/92617

3.2.2. Дополнительные источники

1.Воронин А.В. «Гражданская оборона Саратовской области» учебное пособие для студентов среднеспециального и высшего образования – Саратов: Издательство «Арт Сервис-Волга», 2022. - 208 с.:илл.

2.Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 488 с. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com/book/118631

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.2; Р 4, Темы:4.3; Р 9 П-о/с	- Фронтальный опрос; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Тестирование; - Тест-задание; - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6,5.7; Р 9 П-о/с, Р 10 П-о/с.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 9 П-о/с, Р 10 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Р 1, Темы:1.1,1.3; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 9 П-о/с, Р 10 П-о/с,	

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3; Р 10 П-о/с, Р 9 П-о/с	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3; Р 3, Темы:3.1,3.3; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 9 П-о/с, Р 10 П-о/с	
ПК2.1.Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Р8,Темы:8.3; Р6,Темы 6.5; Р9 П-о/с,Р10П-о/с;	

ПК2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Р2,Тема2.1; Р5, Тема5.4,5.6; Р10П-о/с	

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 11 Физика

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ **стр.**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **3**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **21**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «ООД.11 Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

Общеобразовательная дисциплина «ООД.11 Физика» изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины «ООД.11 Физика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

- формирование у обучающихся значимости физических явлений для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно - научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основным методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.2.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	- сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системобразующей роли физики в развитии естественных наук , техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых ой явлений микромира, макромира и мегамира, понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного

		распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями:	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических

	а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слабовидящих обучающихся).

	- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

	при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.

	ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.
ПК 1.2.	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - определять цели деятельности, задавать	- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами;

	параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 108 часа,
в том числе:
в форме практических подготовки 22 часа;
учебных занятий 108 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
в т.ч.	
Основное содержание	**108**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	86
практические занятия	14
лабораторные работы	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		4
Раздел 1.	**Механика**	**28**	
Введение **Тема 1.1. Кинематика**	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.2
	1 Предмет изучения физики. История развития науки. Системы отсчета. Системы координат. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Понятие о физической картине мира.	2	
	2 Механическое движение. Прямолинейное движение, кинематические характеристики прямолинейного движения.	2	
	3 Равномерное и равноускоренное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение.	2	
	4. Равномерное движение по окружности. Основные характеристики вращательного движения.	**2**	
	Практические занятия		
	5. Практическое занятие № 1 «Решение задач по кинематике»	2	
Тема 1.2. **Основы динамики**	Содержание учебного материала		
	6. Понятие силы. Силы в механике. Сила упругости. Сила трения. Центробежная сила.	2	
	7. Действие силы трения и силы упругости при работе механизмов. Вес и масса. Законы Ньютона.	2	
	8. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Движение планет в Солнечной системе.	2	
	9. Импульс. Работа. Мощность. Энергия.	2	
	Практические занятия		

	10.	Лабораторная работа № 1 «Исследование движения тела под действием постоянной силы»	2	
Тема 1.3. **Законы сохранения в механике**	Содержание учебного материала			ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
	11.	Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	2	
	12.	Работа силы. Работа потенциальных сил. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	2	
	13.	Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	2	
	Практические занятия			
	14	Практическое занятие № 2 «Решение задач на законы сохранения в механике»	2	
Раздел 2	**Основы молекулярной физики и термодинамики**		**16**	
Тема 2.1. **Основы молекулярно - кинетической теории**	15.	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2
	16.	Диффузия. Скорости движения молекул и их измерение Понятие идеального газа. Основные уравнения МКТ.	2	
Тема 2.2. **Основы термодинамики**	17.	Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии.	2	
	18.	Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса.	2	
	19.	Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Тепловая машина.	2	
Тема 2.3 **Свойства паров и жидкостей**	20.	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	21.	Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твёрдым телом. Капиллярные явления.	2	

	Практические занятия			ОК 05
	22.	Лабораторная работа №2 «Определение коэффициента поверхностного натяжения»	2	ОК 07
Раздел 3	**Электродинамика**		**28**	
Тема 3.1. **Электрическое поле**	Содержание учебного материала			ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	23.	Электрические заряды. Закон сохранения заряда Закон Кулона. Электрическое поле. Принцип суперпозиции полей. Напряженность электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал.	2	
	24.	Электрическая ёмкость. Конденсатор. Устройство и виды конденсаторов. Энергия электрического поля.	2	
	Практические занятия			
	25.	Лабораторная работа № 3 «Определение электрической емкости конденсатора».	2	
Тема3.2 **Законы постоянного тока**		Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2
	26.	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока.	2	
	27.	Параметры электрического тока. Сила тока, напряжение, сопротивление, плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС.	2	
	28.	Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для замкнутой цепи. Работа и мощность постоянного тока. Закон Джоуля-Ленца	2	
Тема 3.3. **Электрический ток в различных средах**	Содержание учебного материала			
	29.	Особенности полупроводников. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Полупроводники p-типа и n-типа. p-n- переход. Полупроводниковые приборы.	2	
	30.	Электрический ток в электролитах. Электролиз.	2	

	31.	Электрический ток в газах. Виды газового разряда.	2	
	Практические занятия			
	32.	Лабораторная работа № 4 «Изучение цепей постоянного тока»	2	
Тема 3.4. **Магнитное поле**	Содержание учебного материала			ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.2
	33.	Параметры магнитного поля. Напряженность, вектор индукции магнитного поля, магнитный поток. Виды магнетиков. Магнитный гистерезис.	2	
	34.	Закон Ампера. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током.	2	
Тема 3.5 **Электромагнитная индукция**	35.	Электромагнитная индукция. Закон Фарадея. Генератор переменного тока. Взаимная индукция и самоиндукция. Трансформатор.	2	
	Практические занятия			
	36.	Практическое занятие № 3 «Решение задач по электромагнетизму»	2	
Раздел 4	**Колебания и волны**		**12**	
Тема 4.1. **Механические колебания**	Содержание учебного материала			ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2
	37.	Колебательное движение. Гармонические колебания. Параметры колебательного движения.	2	
	38.	Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении.	2	
	Практические занятия			
	39.	Практическое занятие № 4 «Решение задач на колебательное движение»	2	

Тема 4.2. **Упругие волны**	Содержание учебного материала			
	40.	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн.	2	
	41.	Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук.	2	
Тема 4.3 **Электромагнитные волны**	Содержание учебного материала			ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	42.	Электромагнитное поле как особый вид материи. Явление электромагнитной индукции. Электромагнитные волны. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	2	
Раздел 5.		**Оптика**	**12**	
Тема 5.1. **Природа света**	Содержание учебного материала			ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2
	43.	Корпускулярно-волновой дуализм. Скорость распространения света. Оптические свойства сред.	2	
	44.	Точечный источник света. Принцип Гюйгенса. Линзы. Глаз как оптическая система.	2	
	Практические занятия			
	45.	Практическое занятие № 5 «Решение задач по геометрической оптике»	2	
Тема 5.2. **Волновые свойства света**	Содержание учебного материала			
	46.	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Использование интерференции в науке и технике.	2	
	47.	Дифракция света. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Дисперсия света. Виды спектров.	2	
	Практические занятия			
	48.	Практическое занятие № 6 «Решение задач на волновые свойства света»	2	
Раздел 6		**Элементы квантовой физики**	**8**	ОК 01

Тема 6.1. **Квантовая оптика**	49. Строение атома: планетарная модель и модель Резерфорда - Бора. Опыт Резерфорда. Модели строения атомного ядра. Поглощение и испускание света атомом. 50. Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Фотоэлектрический эффект, его законы, применение. Световое давление. Люминесценция. Лазеры.	2 2	ОК 02 ОК 04
Тема 6.2. **Физика атомного ядра**	51. Атомное ядро и его строение. Энергия связи. Радиоактивное излучение. Период полураспада ядер атомов. Деление атомных ядер. Законы радиоактивного распада.	2	
	Практические занятия		
	52. Практическое занятие № 7 «Решение задач по квантовой физике»	2	
Раздел 7	**Строение Вселенной**	**4**	
Тема 7.1. **Строение Солнечной системы.**	53. Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Основные характеристики и особенности планет. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 7.2. **Эволюция Вселенной**	54. Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Другие галактики. Виды галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Мегагалактика.	2	
Всего		**108**	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт			
		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Физика» оснащен в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

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 источники

1. Физика : учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский ; под общ. ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурышевой. — 4-е изд., испр. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 560 с. : ил. — (СПО). Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1032302
2. Физика. Современный курс / Никеров В. А. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 452 с. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/415038
3. Физика. Сборник задач: Учебное пособие / Кузьмичева В.А. - Москва :МГАВТ, 2018. - 60 с. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/945342
4. Курс физики : учебное пособие / Н.М. Рогачев. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 460 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129235

3.2.2. Дополнительные источники

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.
4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
5. Открытый колледж. Физика. - URL: https://fizic.ru / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.
6. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru / (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный
8. 1. Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями [Электронный ресурс]: учеб.пособие / О.М. Тарасов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 97 с. — (Среднее профессиональное образование).

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 . Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2	Тестирование Устный опрос Физический диктант Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Представление результатов практических работ Оценка выполнения домашних заданий Выполнение заданий на зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2	Тестирование Устный опрос Физический диктант Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Представление результатов практических работ Выполнение заданий на зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2	Тестирование Устный опрос Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Представление результатов практических работ Выполнение заданий на зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 . Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	Тестирование Устный опрос Физический диктант Представление результатов

команде	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2	практических работ Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Выполнение заданий на зачете
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 . Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2	Тестирование Устный опрос Физический диктант Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Представление результатов практических работ Выполнение заданий на зачете
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 . Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2 Р 7, Темы 7.1, 7.2	Тестирование Устный опрос Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Представление результатов практических работ Выполнение заданий на зачете
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Тестирование Устный опрос Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы Оценка выполнения лабораторной работы Представление результатов практических работ Выполнение заданий на зачете

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 12 Биология

2025г.

стр.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**16**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**34**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**36**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.12. Биология

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «ООД.12 Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»;

Общеобразовательная дисциплина «ООД.12 Биология» изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание рабочей программы общеобразовательной дисциплины «ООД.12 Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

-формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

Задачи:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью;

обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 и профессиональных компетенций: ПК 2.1, ПК 4.2

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:**	- сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем, - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч.

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек); - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К.

		Бэра), границы их применимости к живым системам; - уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; - приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;

		- сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; - сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

		- сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

		- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и	- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; - интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:**	- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; - уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем -использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	- формировать функциональную грамотность человека для решения жизненных проблем - приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов - сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей
ПК 4.2. Регулировать нормы расхода сырья, параметры качества готовой продукции, и режимы технологических операций	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- формировать функциональную грамотность человека для решения жизненных проблем - приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

производства продуктов питания из мясного сырья	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 144 часа,
в том числе:
в форме практической подготовки 66 часов;
учебных занятий 144 часа;
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	***144***
в т.ч.	
Основное содержание	**120**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	38
лабораторные занятия	12
Контрольные работы	8
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**24**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	14
лабораторные занятия	2
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	**-**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**44**	
Тема 1.1. Биология как наука	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	1. Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток	2	
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	2. Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах	2	
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	**Основное содержание**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	3. Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов.	2	

	Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
	Практические занятия:		
	4. Практическая работа №1 «Роль белков, углеводов и жиров в организме человека». Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
	Лабораторные занятия:		
	5. Лабораторная работа №1 “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов 6. Лабораторная работа№2 «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» Подготовка вариантов опыта, наблюдение изменения растворимости липидов, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	2 2	
Тема 1.4. Структурно-	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:		

функциональная организация клеток	7. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибовЦитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор.Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции.Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки	2	ОК 04
	Лабораторные занятия:		
	8. Лабораторная работа №3 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» 9. Лабораторная работа№4 «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	2 2	
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение:		
	10. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и	2	ОК 01 ОК 02

	биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке		
	Практические занятия:		
	11. Практическая работа №2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	2	
	12. Практическая работа №3 «Решение задач на определение процентного содержания нуклеотидов в ДНК»	2	
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение:		
	13. Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены.Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия:		
	14. Практическая работа №4 «Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка.»	2	
	15. Практическая работа №5 «Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК»	2	
Тема 1.7. Неклеточные формы жизни	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение:		
	16. Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия	2	ОК 02 ОК 04 ПК.2.1
	Практические занятия:		
	17. Практическая работа №6 «Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы	2	

	использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков.» Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 1.8. **Обмен веществ и превращение энергии в клетке**	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	18. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма	2	
	19. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	2	
Тема 1.9. **Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз**	**Основное содержание**	**4**	ОК-01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	20. Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов	2	
	Практические занятия.		
	21. Практическая работа №7 «Сравнительный анализ митоза и мейоза»	2	
22. **Контрольная работа№1** Молекулярный уровень организации живого		**2**	
Раздел 2. Строение и функции организма			
Тема 2.1. **Строение**	**Содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения		

организма	23. Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции	2	ПК 2.1
	теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организмов животных. Ткани, органы и системы органов растений и человека рассматриваются обзорно		
	Практические занятия:		
	24. Практическая работа №8 «Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний.» Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК2.1
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения		
	25. Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	2	
	теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организмов животных. Размножение растений и человека рассматриваются обзорно		
Тема 2.3. Онтогенез	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		

животных и человека	26. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология	2	
Тема 2.5. Основные понятия генетики	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	27. Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические.	2	
Тема 2.6. Закономерности наследования	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04 ПК2.1
	Теоретическое обучение:		
	28. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:		
	29. Практическая работа №9 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания»	2	
	подбор генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании у животных		
Тема 2.7. Взаимодействие	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:		

генов	30. Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:		
	31. Практическая работа№10 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания»	2	
	подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у животных		
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК2.1
	Теоретическое обучение:		
	32. Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:		
	33. Практическая работа №11 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания»	2	
	подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у животных		
Тема 2.9. Генетика пола	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	34. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	Практические занятия:		
	35. Практическая работа №12 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания»	2	

Тема 2.10. Генетика человека	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	36. Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	Практические занятия:		
	37. Практическая работа №13 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания.» Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека	2	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	38. Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций	2	
	Практические занятия:		
	39. Практическая работа №14 «Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания»	2	
Тема 2.12.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01

Селекция организмов	**Теоретическое обучение:**		ОК 02
	40. Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм	2	
	Практические занятия:		
	41. Практическая работа №15 «Алгоритмы решения задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания»	2	
42. **Контрольная работа №2** Строение и функции организма		**2**	
Раздел 3. Теория эволюции		**16**	
Тема 3.1. История эволюционного учения	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	43. Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира	2	
Тема 3.2. Микроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	44. Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая	2	

	(репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.3. Макроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК 02
	Теоретическое обучение:		
	45. Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	46. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	2	
	Практические занятия:	2	
	47. Практическая работа№16 «Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира» подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	48. Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе	2	

	Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас		
	Практические занятия:		
	49. Практическая работа №17 «Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека» Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
50. **Контрольная работа №3** Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле		**2**	
Раздел 4. Экология		**20**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение:		
	51. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:		
	52. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.	2	

	Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем		
	Практические занятия:	2	
	53. Практическая работа №18 «Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.» Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:		
	54. Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК2.1 ПК4.2
	55. Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (*химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления*). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (*загрязнения и их источники, истощения вод*). Воздействия на литосферу (*деградация почвы, воздействие на горные порода, недра*). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (*леса и растительные сообщества, животный мир*)	2	
Тема 4.5. Влияние	**Основное содержание**	**8**	
	Теоретическое обучение:		

социально-экологических факторов на здоровье человека	56. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК2.1 ПК4.2
	Практические занятия:		
	57. Практическая работа №19 «Определение суточного рациона питания»	2	
	Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности		
	Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия		
	58. Лабораторная работа №5 «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	2	
	59. Лабораторная работа№6 «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	2	
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
60. **Контрольная работа№4** Теоретические аспекты экологии		**2**	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		**10**	
Тема 5.1.	**Содержание**	**4**	ОК 01

Биотехнологии в жизни каждого	**Теоретическое обучение:**		ОК 02
	61. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 4.2*2*
	62. «Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий».	2	
Тема 5.2.2. Биотехнологии и животные		**6**	
Тема 5.2.2. Биотехнологии и животные	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 4.2
	Теоретические занятия:		
	63. Развитие биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Практические занятия		
	64. Практическая работа №20 «Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных (по группам)»	2	
	65. Практическая работа №21 «Защита кейса: Представление результатов решения кейсов» (выступление с презентацией)	2	
Раздел 6. Биоэкологические исследования		**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение:		
	66. Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	

	Лабораторные занятия:	**2**	
	67. Лабораторная работа №7 Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов. Лабораторные работы на выбор по мини группам:	2	
	Основное содержание	**10**	
Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент	**Практические занятия**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 4.2
	68. Практическая работа№22 «Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток» 69. Практическая работа№23 «Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток» 70. Практическая работа№24 «Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток»	2	
	Практические занятия	6	
	71. Практическая работа №25 «Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Выбор учебно-исследовательского проекта из предложенных. Формирование команды проекта.» Алгоритм выполнения проекта. Каждая группа выбирает один из вариантов учебно-исследовательских проектов: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений *Первый этап выполнения проекта:* Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование	2	

	гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследованияВторой этап выполнения проекта: подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб		
	Третий этап выполнения проекта: получение первичных экспериментальных данных, проведение статистической обработки полученных данных	2	
	Четвертый этап выполнения проекта: выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа	2	
	Практические занятия	**2**	
	72. Практическая работа №26 **Защита проекта.** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Биологии», оснащен в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

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 издания

1. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; под ред. В.М.Константинова. А.—2022, 9-е изд., стер. — 336 с.
2. Биология, Ахмедова Т.И., учебное пособие, Среднее профессиональное образование, Российский государственный университет правосудия-2020
3. Мамонтов С. Г., Захаров В. Б. Общая биология : Учеб. для студентов средних спец. учеб. заведений: Кнорус; 2022 г.
4. Биология. 10 класс (базовый уровень), Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов А.М., Просвещение- 2022
5. Биология. 10 класс (базовый уровень), Каменский А.А., Касперская Е.К., Сивоглазов В.И., учебник, Среднее общее образование, Просвещение-2022
6. Биология. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций : углубл. уровень / [В. В. Пасечник и др.] ; под ред. В. В. Пасечника. — 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 336 с. : ил. — (Линия жизни).
7. Каменский А. А.Биология. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организа- ций : базовый уровень / А. А. Каменский, Е. К. Касперская, В. И. Сивоглазов. — 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 208 с. : ил.
8. Биология : 11-й класс : базовый уровень : учебник / В. В. Пасечник, А. А. Каменский, А. М. Рубцов [и др.] ; под ред. В. В. Пасечника. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 272 с. : ил. — (Линия жизни).
9. Биология. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организа ций : углубл. уровень) [В. В. Пасечник и др.] Л под ред. В. В. Пасечника. — 3-е изд. — М. : Просвещение, 2021. — 320 с. : ил.

3.2.2 Дополнительные источники

1. Биология: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень, Захаров В.Б., Романова Н.И., Захарова Е.Т., Под ред.: Криксунов Е. А., ООО "Русское слово-учебник"- 2021
2. Тупикин Е.И., Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: Учеб. пособие для нач. проф. образования.-М.:ИРПО; центр «Академия», 2000 .

3.2.3 Интернет - ресурсы

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.06.2023). - Текст: электронный. ров
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru (дата обращения: 08.06.2023). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.06.2023). - Текст: электронный.
4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.06.2023). - Текст: электронный.
5. Открытый колледж. Биология. - URL: https://biology.ru/ (дата обращения: 08.06.2023). - Текст: электронный.
6. Виртуальная образовательная лаборатория. - URL: http://www.virtulab.net/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=7&Itemid=102 / (дата обращения: 12.06.2023). - Текст: электронный.
7. Биология. Электронный учебник. http://biologylib.ru/catalog/ - URL: / (дата обращения: 12.06.2023). - Текст: электронный.
8. Информационно-справочный ресурс по биологии. - URL: http://www.cellbiol.ru/ (дата обращения: 12.06.2023). - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.06.2023). - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.06.2023). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Методы и формы контроля**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5.,1.6,1.7П-о/с,1.8,1.9 Р 2, Темы 2.1 П-о/с, 2.2 2.7 П-о/с.2.8 П-о/с,2.9, 2.10,2.11,2.12 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 П-о/с, 4.5 П-о/с, Р 5, Темы 5.1 П-о/с, 5.2 П-о/с. Р 6 Темы 6.1 П-о/с,6.2 П-о/с	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5,1.6,1.7,1.8,1.9. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 П-о/с. 2.8 П-о/с,2.9,2.10,2.11,2.12 Р 3, Темы 3.1, 3.2.3.3,3.4,3.5. Р 4, Темы 4.2, 4.3, 4.4 4.5 П-о/с, Р 5, Темы 5.1, 5.2 П-о/с. Р 6 Темы 6.1 П-о/с,6.2 П-о/с	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.3, 1.4,1.7 П-о/с,1.9 Р 2, Темы 2.1 П-о/с, 2.3,2.6 П-о/с, 2.11. Р 3, Тема 3.1,3.4,3.5. Р 4, Темы 4.5 П-о/с, Р 5, Темы 5.1 П-о/с, 5.2 П-о/с. Р 6 Темы 6.1 П-о/с,6.2 П-о/с	Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 П-о/с, 4.5 П-о/с, Р 5, Темы 5.1 П-о/с, 5.2 П-о/с. Р 6 Темы 6.1 П-о/с,6.2 П-о/с	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции	Р 1, Тема 1.7, Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.6,2.8, Р 4, Темы 4.4, 4.5, Р 5, Темы 5.1, 5.2. Р 6 Темы 6.1,6.2	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий дифференцированном зачете
ПК 4.2. Регулировать нормы расхода сырья, параметры качества готовой продукции, и режимы технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	Р 4, Темы 4.4, 4.5, Р 5, Темы 5.1, 5.2. Р 6 Темы 6.1,6.2	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Представление результатов практических и лабораторных работ Защита творческих работ Контрольная работа Выполнение заданий дифференцированном зачете

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ООД 13 Химия

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**22**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Химия

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ООД.13 Химия является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья"

Общеобразовательная дисциплина ООД.13 Химия изучается на углубленном уровне.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание учебного материала рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.13 Химия направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО:

1) формирование понимания закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развитие умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) формирование навыков проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развитие умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) формирование умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) формирование понимания значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.2.2.Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 и ПК 2.3

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисуиплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и

		необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для

		объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного

		влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы,

	информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции

	коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	- владеть навыками лабораторного анализа; -уметь определять методы лабораторного анализа для исследования качества и безопасности мясного сырья.	- уметь определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; - уметь определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; - знать способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья; - знать способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося 144 часа,
в том числе:
в форме практической подготовки 94 часа;
учебных занятий 132 часа;
самостоятельной работы 32 часа;
Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**144**
Основное содержание учебного материала	**102**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	44
лабораторные занятия	20
Профессионально-ориентированное (содержание учебного материала)	**30**
в т. ч.:	
практические занятия	20
лабораторные занятия	10
Промежуточная аттестация (экзамен)	**12**
Индивидуальный проект	**32**

2.2. Тематический план и содержание учебного материала учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание учебного материала		**102**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии. Строение и свойства неорганических веществ		**24**	
Тема 1.1. Введение. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение	4	
	1. Цель и задачи дисциплины «Химия». Техника безопасности при работе с химической посудой и химическими веществами. Входной контроль. 2. Основные понятия химии: атом, молекула, химический элемент, атомные и молекулярные массы, простое и сложное вещество, количество вещества, молярная масса, химическая реакция, эквивалент, качественный и количественный состав вещества. Основные законы химии: законы сохранения массы и энергии, эквивалентов, закон Авогадро, относительная плотность газов.		
	Практические занятия	2	
	3. Практическая работа № 1. Расчет количественных характеристик по уравнениям реакций		
	Лабораторные занятия	2	
	4. Лабораторная работа № 1. Определение молярной массы эквивалента металла		
Тема 1.2. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	5. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Основное и возбужденные состояния атомов. Валентные электроны. Валентность. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей. Типы кристаллических решёток.		
	Практические занятия	2	
	6. Практическая работа № 2. Составление электронно-графических формул элементов 1–4		

	периодов.		
Тема 1.3. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	7. Практическая работа № 3. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов: "Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И.Менделеева"		
Тема 1.4. Химические реакции, строение и свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	10	
	Теоретическое обучение	4	
	8. Классификация химических реакций: соединение, разложение, замещения, обмен, окислительно-восстановительные. Металлы. Неметаллы. Особенности строения атомов. Физические и химические свойства. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. 9. Классификация неорганических веществ. Строение и свойства свойства основных классов неорганических веществ.		
	Практические занятия	4	
	10. Практическая работа № 4. Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. 11. Практическая работа № 5. Комплексные соединения: координационное число комплексообразователя, внутренняя и внешняя сфера комплексов, номенклатура комплексных соединений.		
	Лабораторные занятия	2	
	12. Лабораторная работа № 2. Свойства металлов и неметаллов		
Раздел 2. Строение и свойства органических веществ		**24**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 2.1. Классификация, строение и номенклатура органических	Содержание учебного материала	**6**	
	Теоретическое обучение	2	
	13. Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М.		

веществ	Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.		
	Практические занятия	4	
	14. Практическая работа № 6. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению структурных формул изомеров органических веществ. 15. Практическая работа № 7. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению структурной формулы органических соединений, используя их названия по систематической номенклатуре		
Тема 2.2. Свойства, способы получения и применение органических соединений	Содержание учебного материала	18	
	Теоретическое обучение	8	
	16-17. Углеводороды: предельные, непредельные и ароматические. 18. Кислородсодержащие соединения: спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; 19. Азотсодержащие соединения: амины и аминокислоты, белки		
	Практические занятия	6	
	20. Практическая работа № 8. Разбор практико-ориентированных заданий на составление генетических цепочек классов органических веществ. 21. Практическая работа № 9. Составление схем уравнений, отражающих химические свойства и способы получения производных углеводородов с одной или несколькими функциональными группами 22. Практическая работа № 10. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ, вывод простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)		
	Лабораторные занятия	4	
	23. Лабораторная работа № 3. Получение этилена и изучение его свойств. 24. Лабораторная работа № 4. Получение мыла и изучение его свойств		

Раздел 3. Значение и применение неорганических и органических веществ в жизнедеятельности человека и на производстве		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 3.1. Неорганические и органические вещества в жизнедеятельности человека и на производстве	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	
	25. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Полисахариды: крахмал и гликоген. Области применения аминокислот. Биологические функции белков и жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Проблема отходов и побочных продуктов.		
	Практические занятия	4	
	26. Практическая работа № 11. Разбор и решение практико-ориентированных теоретических заданий на распознавание пластмасс и волокон. 27. Практическая работа № 12. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической и органической химии в развитии медицины, оздании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.		
Раздел 4. Растворы		**16**	
Тема 4.1. Растворы	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	28. Типы растворов, способы выражения состава раствор (концентрация). Растворимость, произведение растворимости. Влияние температуры и давления на растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные и пересыщенные растворы. Электролитеческая диссоциация.		
	Практические занятия	4	
	29. Практическая работа № 13. Разбор практико-ориентированных заданий на расчеты концентрации растворов и массы растворенного вещества. 30. Практическая работа № 14. Разбор заданий по составлению ионно-молекулярных		

	реакций основных классов нероганических соединений.		
	Лабораторные занятия	2	
	31. Лабораторная работа № 5. Гидролиз солей		
Тема 4.2. Коллигативные свойства растворов	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	32. Физико-химические свойства растворов: диффузия, осмос, осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Давление пара растворов (I закон Рауля). Кипение и замерзание растворов (II закон Рауля). Криоскопическая и эбуллиоскопическая константы.		
	Практические занятия	2	
	33. Практическая работа № 15. Разбор практико-ориентированных заданий на расчеты температур замерзания и кипения растворов		
Тема 4.3. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	34. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.		
	Практические занятия	2	
	35. Практическая работа № 16. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению уравнений химических реакций методом электронного баланса на примере перманганата калия в различных средах		
Раздел 5. Скорость химической реакции и химическое равновесие		**12**	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	36. Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы		

реакций. Равноесие химических реакций	реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции, в решении практико-ориентированных заданий. Закон действующих масс и константа химического равновесия.		
	Лабораторные занятия		
	37. Лабораторная работа № 6. Влияние различных факторов на скорость химической реакции 38. Лабораторная работа № 7. Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия.	4	
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение		
	39. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах	2	
	Практические занятия		
	40-41. Практическая работа № 17-18. Решение заданий на расчеты энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	4	
Раздел 6. Дисперсные системы		**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение		
	42. Общие сведения о дисперсных системах. Характерные признаки дисперсных систем. Методы получения дисперсных систем. Классификация дисперсных систем. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продуктов питания животного происхождения	2	

	Практические занятия	2	
	43. Практическая работа № 19. Разбор практико-ориентированных заданий по составлению формул и схем строения мицеллы		
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	2	
	44. Практическая работа № 20. Изучение процессов набухания и студнеобразования		
	Лабораторные занятия	2	
	45. Лабораторная работа № 8. Исследование дисперсных систем		
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		**12**	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	46. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.		
	Лабораторные занятия	4	
	47-48. Лабораторная работа № 9-10. Качественные реакции на катионы и анионы		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	
	49. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.		
	Практические занятия	4	
	50. Практическая работа № 21. Разбор и решение практико-ориентированных теоретических заданий на составление схем определение белка в продуктах питания животного происхождения 51. Практическая работа № 22. Составление схем качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**30**	ОК 01

Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.3
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	52. Практическая работа № 23. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; 53-54. Практическая работа № 24-25. Защита кейсов – представление презентации на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.		
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		**24**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.3
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	55. Практическая работа № 26. Устройство аналитической лаборатории: лабораторная посуда и оборудование, химические реактивы, основные лабораторные операции, техника безопасности и правила работы (поведения). 56-57. Практическая работа № 27-28. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).		
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия	6	
	58. Практическая работа № 29. Титриметрический анализ 59. Практическая работа № 30. Химический состав и органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды 60. Практическая работа № 31. Жесткость воды, методы ее определения и устранения		
	Лабораторные занятия	4	
	61. Лабораторная работа № 11. Определение pH воды и ее кислотности» 62. Лабораторная работа № 12. Очистка воды от загрязнений: методы фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в анализируемой пробе воды		
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия	2	
	63. Практическая работа № 32. Качественный химический состав, фальсификаты, загрязнители продуктов питания		
	Лабораторные занятия	6	

питания	64-65. Лабораторная работа № 13-14. Исследование продуктов питания на наличие углеводов, белков и жиров 66. Лабораторная работа № 15. Определение нитрата натрия в водном растворе		
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего:		**144**	
Индивидуальный проект		**32**	
1 стадия: подготовка	формулирование темы проекта, его целей и задач, определение источников информации (список литературы, сайты Интернета и др.)	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.3
2 стадия: планирование	выбор способов отбора и анализа информации, разработка плана действий; выдвижение гипотез, которые будут подтверждены или опровергнуты в ходе работы над проектом	6	
3 стадия: исследование	на первом (теоретическом) этапе выбирают или разрабатывают методику проведения для второго (практического) этапа, на котором в соответствии с этой методикой и проводят эксперимент	10	
4 стадия: подведение итогов и формулировка выводов	анализ собранной теоретической и экспериментальной информации, оформление результатов проекта и формулировка выводов	10	
5 стадия: представление результатов и рефлексия	подготовка презентации, выступление с основными идеями проведенной работы, участие в научной дискуссии	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Химии», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники:

1. Егоров В.В. Общая химия: учебник для СПО / В.В. Егоров. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 192 с. Режим доступа к электронной версии в **ЭБС** «Лань» - - https://e.lanbook.com/book/153684

2. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие / Н.В. Коровин, Н.В. Кулешов, О.Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н.В. Коровина, Н.В. Кулешова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 492 с. Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС: «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com/book/104946

3. Химия: Учебное пособие / Аскарова Л.Х., - 2-е изд., стер. - Москва: Флинта, 2018. - 80 с. Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС: “ZNANIUM.COM” https://znanium.com/catalog/product/965487

4. Основы аналитической химии: 2019-08-27 / Н.М. Шевель. — Белгород: БелГСХА им. В.Я. Горина, 2018. — 138 с. Режим доступа к электронной версии в ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/123436

5. Химия пищи: учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 856 с. Режим доступа к электронной версии в ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/111190

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Александрова, Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум: учебник / Э. А. Александрова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 396 с. — ISBN 978-5-8114-3473-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://eJanbook.com/book/130569

4. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В. В. Либанов — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с.

3.2.3. Интернет ресурсы

1. Химия. Образовательный сайт для школьников – www.hemi.wallst.ru

2. Образовательный сайт для школьников – www.alhimikov.net
3. Электронная библиотека по химии – www.chem.msu.su
4. Интернет-издание для учителей «Естественные науки» – www.enauki.ru
5. Методическая газета "Первое сентября" – www.1september.ru
6. Журнал «Химия в школе» – www.hvsh.ru
7. Журнал «Химия и жизнь» – www.hij.ru
8. Электронный журнал «Химики и химия» – www.chemistry-chemists.com/index.html
9. Фоксфорд. Учебник по химии – https://foxford.ru/wiki/himiya

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Методы и формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.Экзамен.
ОК 07. Содействовать	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4,	Экспертная оценка

сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта. Экзамен.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции молочного сырья	Р осн. 1, Тема 1.1-1.4, Р осн. 2, Тема 2.1-2.2, Р осн. 3, Тема 3.1, Р осн. 4, Тема 4.1-4.3, Р осн. 5, Тема 5.1-5.2, Р осн. 6, Тема 6.1-6.2, Р осн. 7, Тема 7.1-7.2 Р пос. 8, Тема 8.1, Р пос. 9, Тема 9.1-9.3 ИП	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося и понимания специальной терминологии в процессе освоения программы дисциплины в форме выполнения тестовых заданий, контрольных работ по вариантам, защиты практических и лабораторных работ, индивидуального проекта.. Экзамен.

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

Рабочая программа дисциплины
ОП 01 Введение в специальность

2025г.

/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Введение в специальность

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является вариативной частью образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК2, ОК4, ОК5, ОК6, ОК9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.1	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений

	языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация, дифеференцированный зачет, 2 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1. Место специальности в естественно-научной сфере			**12/0**		
Тема 1.1. Значение дисциплины при подготовки специалиста. Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02
	1	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее связь с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока. Специальность в сфере рыночной экономики. Закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации»". Сущность, основные положения закона; государственная политика в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения.	2		
Тема 1.2. Программа подготовки специалистов среднего звена	**Дидактические единицы, содержание**		4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 02.02 Уо 03.02 Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02
	1	Реализация образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»: основные понятия и положения.	2		
	2	Квалификационная характеристика выпускника. Основные виды деятельности и трудовых функций специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС.	2		
Тема 1.3.Организация учебного	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.01 Уо 02.02 Уо 03.02
	1	Структура и требования к организации учебного процесса по специальности в образовательном учреждении: аудиторные занятия,	2		

процесса по специальности в образовательном учреждении		самостоятельная внеаудиторная работа студентов. Теоретическое и практическое обучение. Текущая промежуточная и итоговая Государственная аттестация. Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса по специальности.			Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02
Тема 1.4. Основы информационной культуры обучающихся	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Уо 01.01 Уо 02.02 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.03 Зо 02.02 Зо 03.02 Зо 09.05
	1	Информационная культура в жизни человека. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Библиография, ее виды. Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет. Понятие глобальной сети Интернет и его функции. Службы Интернет. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам.	2		
Тема 1.5.Организация внеаудиторной работы обучающихся	**Дидактические единицы, содержание**		**2/0**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 09.01
	1	Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная) и внеаудиторная (внеклассная). Методы, средства, управление организации самостоятельной работы студентов.	2		
Раздел 2. Место специальности в естественно-научной сфере			54/30		
Тема 2.1. Современные тенденции развития отрасли	**Дидактические единицы, содержание**		12/0		
	1-2	История развития мясной отрасли. Сущность, роль и значение отрасли в экономике страны. Перспективы развития отрасли. Состояние мясной промышленности в мире. Роль современных ученых в развитии мясной отрасли.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 09.01
	3-4	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по технологии мяса и мясных продуктов. Классификация основной продукции и типов предприятий мясной промышленности	4		
	5-6	Место и роль мясоперерабатывающей промышленности в	4		

		современной индустрии производства продуктов питания. Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов			
Тема 2.2. Основы технологии производства мясных продуктов	**Дидактические единицы, содержание**		42/30	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	1	Качественные характеристики мясного сырья (убойный скот, туши, блочное мясо)	2		
	2	Общая технология производства колбас (вареных, полукопченых, сырокопченых)	2		
	3	Общая технология производства полуфабрикатов (натуральные, рубленые)	2		
	4	Общая технология производства деликатесных изделий (натуральных, рубленых)	2		
	5	Общая технология производства консервов и других продуктов длительного хранения	2		
	В том числе практических занятий		30		
	1-3	Определение качества мясного сырья	6		
	4-6	Определение качества туш и полутуш	6		
	7-9	Определение органолептических и функционально-технологических свойств мяса (цвет, вкус, запах, консистенция, pH, влагоудерживающая способность)	6		
	10-12	Определение содержания питательный веществ в мясе и биологической полноценности белка мяса	6		
	13-15	Формирование и расчет рецептуры мясных продуктов	6		
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	1	Презентация «Использование инновационных технологий в мясо-переработке»	2		
Всего			**66**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатории Мясопереработка, Мясного и животного сырья и продукции оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108185 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

1.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 Место специальности в естественно-научной сфере	Знает место специальности в естественно-научной сфере	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 2 Связь дисциплины с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока	Знает связь дисциплины с другими дисциплинами социально-гуманитарного цикла и профессионального блока	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 3 Сущность, основные положения	Знает сущность, основные положения закона Российской	индивидуальный устный опрос;

закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации»"; государственная политика в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения	Федерации "Об образовании в Российской Федерации»"; государственную политику в области образования. Государственный образовательный стандарт: основные положения	фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 4 Основные понятия и положения реализации образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Знает основные понятия и положения реализации образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 5 Квалификационная характеристика выпускника	Знает квалификационную характеристику выпускника	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 6 Основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	Знает основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 7 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	Знает нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 8 Образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение,	Знает образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование

квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	основные виды деятельности специалиста;	
Зд 9 Информационную культуру в жизни человека	Знает информационную культуру в жизни человека	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 10 Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	Знает современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 11 Понятие, назначение, функции, формы самостоятельной работы	Знает понятие, назначение, функции, формы самостоятельной работы	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 12 История развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	Знает историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 13 Классификация основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания; научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	Знает классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; место и роль мясоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания; научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Зд 14 Качественные характеристики мясного сырья	Знать качественные характеристики мясного сырья	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях;

		тестирование
Зд 15 Общая технология производства мясных продуктов	Знать общую технологию производства мясных продуктов	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; тестирование
Уд 1 Анализировать тенденции развития специальности в народном хозяйстве страны	Анализирует тенденции развития специальности в народном хозяйстве страны	решение ситуационных задач
Уд 2 Проводить анализ места дисциплины в образовательном процессе	Проводит анализ места дисциплины в образовательном процессе	решение ситуационных задач
Уд 3 Констатировать основные положения политики государства в области образования	Констатирует основные положения политики государства в области образования	решение ситуационных задач
Уд 4 Описывать основные положения образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	Описывает основные положения образовательной программы среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»	решение ситуационных задач
Уд 5 Способность формулировать квалификационную характеристику выпускника	Владеет способностью формулировать квалификационную характеристику выпускника	решение ситуационных задач
Уд 6 Характеристика основных видов деятельности и трудовых функций специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	Характеризует основные виды деятельности и трудовые функции специалиста, в соответствии с ФГОС СПО и ПС	решение ситуационных задач
Уд 7 Представлять нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	Представляет нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности: информация о образовательном учреждении среднего профессионального образования, о формах получения образования, видах образовательных учреждений	решение ситуационных задач
Уд 8 Понимать	Понимает образовательный	решение ситуационных

образовательный процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	процесс в учебном заведении, основную профессиональную образовательную программу по специальности, организационные формы учебного процесса и их обеспечение, квалификационные характеристики выпускника и основные виды деятельности специалиста;	задач
Уд 9 Применять информационную культуру в жизни человека	Применяет информационную культуру в жизни человека	решение ситуационных задач
Уд 10 Применять современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	Применяет современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети интернет в профессиональной деятельности	решение ситуационных задач
Уд 11 Применять современные формы самостоятельной работы	Применяет современные формы самостоятельной работы	решение ситуационных задач
Уд 12 Представлять историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	Представляет историю развития мясной отрасли; сущность, роль и значение отрасли в экономике страны; перспективы развития отрасли; состояние мясной промышленности в мире	решение ситуационных задач
Уд 13 Применять классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; научно-технические достижения в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов в процессе обучения	Применяет классификацию основной продукции и типов предприятий мясной промышленности; научно-технические достижения в области здорового питания населения РФ и роль мясных продуктов в процессе обучения	решение ситуационных задач
Уд 14 Излагать качественные	Излагает качественные характеристики мясного сырья	решение ситуационных задач

характеристики мясного сырья		
Уд 15 Излагать общую технологию производства мясных продуктов	Излагает общую технологию производства мясных продуктов	решение ситуационных задач

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

Рабочая программа дисциплины
ОП 02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 3.3, ОК 01 – ОК 06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ПК 3.3	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей
ОК 01	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	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
ОК 02	определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	приемы структурирования информации
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	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	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	описывать значимость своей	значимость профессиональной

	специальности	деятельности по специальности
ОК 09	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; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**48**
в т.ч. в форме практической подготовки	
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.**	**Код ПК, ОК, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1.1 Межличностная коммуникация	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09
	1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Роль коммуникации в жизни человека и его взаимосвязь с деятельностью. Основные функции и виды коммуникации. Деловая и межличностная коммуникация. Понятие деловой коммуникации. Структура и содержание деловой коммуникации. Виды и функции деловой коммуникации.		
Тема 1.2 Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности	2. Эффективная коммуникация. Принципы, приемы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05
Тема 1.3 Специфика вербальной и невербальной коммуникации	3. **Практическое занятие №1 «**Вербальные компоненты общения. Виды невербальных средств общения»	2	ОК 01 ОК 05

Тема 1.4 Понятие деловой этики	4. **Практическое занятие № 2 «**Сущность делового этикета. Этика поведения руководителя. Этические нормы поведения подчиненного. Этика взаимодействия коллеги. Этика горизонтальной и вертикальной деловой коммуникации. Психологический климат в трудовом коллективе»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.5 Формы деловой коммуникации	5. **Практическое занятие №3** «Деловые переговоры и деловая беседа. Вербальная коммуникация в деловом общении»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 1.6. Методы постановки целей в деловой коммуникации	6. Понятие цели и метода. Важность целеполагания. Золотое правило постановки целей. Методы целеполагания в деловой коммуникации. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению.	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.7 Эффективное общение	7. Общение как форма реализации системы общественных и межличностных отношений. Понятие технологии, техники и приемов общения.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05
	8. **Практическое занятие №4** «Влияние индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения. Механизмы взаимопонимания в общении»	2	
Тема 1.8 Манипулятивное общение	9. **Практическое занятие №5 «**Особенности манипулятивного общения. Способы манипулятивного общения»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.9 Основные коммуникативные барьеры	10. **Практическое занятие №6 «**Сущность коммуникативных барьеров. Причины возникновения коммуникативных барьеров»	2	ОК 04 ОК 05
	11. **Практическое занятие №7** «Пути преодоления коммуникативных барьеров»	2	
Тема 1.10 Конфликтные ситуации	12. **Практическое занятие №8 «**Понятие конфликта. Виды конфликтов. Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций. Пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.11 Спор. Стратегия спора	13. **Практическое занятие №9** «Спор. Происхождение и психологические особенности. Стратегия спора»	2	ОК 04 ОК 05
Тема 1.12 Способы психологической	14. **Практическое занятие № 10** «Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации»	2	ОК 05

защиты.			
Тема 1.13 Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	15. **Практическое занятие № 11** «Понятие «взаимодействия» в психологии. Ориентации и стратегии взаимодействия. Основные фазы и особенности взаимодействия. Механизмы социально -психологического воздействия: внушение, убеждение, подражание, заражение»	2	ОК 04 ОК 05 ПК 3.3
	16. **Практическое занятие №12** «Коллектив как малая социальная группа. Лидерство и руководство коллективом. Взаимодействие со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт. Эффективные способы внутригруппового взаимодействия»	2	
Тема 1.15 Формы, методы, технологии самопрезентации	17. **Практическая работа №13** «Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации»	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 3.3
Промежуточная аттестация экзамен		12	
Всего		**48**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Русского языка и культуры речи», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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 источники

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

2. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

3.2.2. Дополнительные источники

1. Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021 — 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7.

2. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Справочно-информационный портал русского языка http://www.gramota.ru
2. Словари русского языка http://www.slovari.ru
3. Портал культуры письменной речи http://www.grama.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Теоретические основы, структура 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.	Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; эффективно взаимодействовать в команде; ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития.	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; публичное выступление; участие в дискуссиях; оценка результатов практической работы, Оценка результатов деятельности обучающегося при проведении промежуточной аттестации.

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

2025г.

.СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 03 Прикладные компьютерные программы является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.12. Технологии продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2	У 1.2. 01 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.01 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 1.2.02 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 1.2.02 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
		З 1.2.03 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в

		процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	У 2.1.01 Оформлять документы, в том числе по сертификации на новые виды продуктов питания (продуктов питания из мясного сырья), в том числе в электронном виде	З 2.1.01 Нормативные правовые акты и нормативнотехническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции
ПК 3.1	У 3.1.01 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов 31 питания животного происхождения на автоматизированных линиях	З 3.1.01 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения
ПК 3.3		З 3.3.01 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК 3.5	У 3.5.01 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональноориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	З 3.5.01 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
	У 3.5.02 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде	З 3.5.02 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
		З 3.5.03 Состав, функции и возможности использования информационных и

		телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
ОК 01	Уо 01.01 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	Уо 02.01 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо 02.01Приемы структурирования информации;
	Уо 02.02 Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Зо 02.02 Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
ОК 03	Уо 03.01 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.01 Современная научная и профессиональная терминология;
	Уо 03.02 Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Зо 03.02 Порядок выстраивания презентации.
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Зо 05.01 Правила оформления документов и построения устных сообщений.

1.3. Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 72 часов,
в том числе:
учебных занятий 58 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	48
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация:	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
РАЗДЕЛ 1. Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			**2/0**		
Тема 1.1 Информация, информационные процессы и информационное общество		**Дидактические единицы, содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02	Уо 01.02 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 01.02
	1	Информация, информационные процессы и информационное общество.	2		
Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем			**4/2**		
Тема 2.1 Технические средства и информационные системы применяемые в сельском хозяйстве		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ОК 02 ОК 03 ОК 03	Уо 01.02 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.07 Зо 01.02 Зо 03.02
	2	Информационные системы.	2		
		В том числе практических занятий	**2**		

	3	Практическое занятие 1. Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2		
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			**16/14**		
Тема 3.1 Технологии обработки текстовой, графической и числовой информации с использование программ в области профессиональной деятельности		**Дидактические единицы, содержание**	**16**	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 1.2. 01 У 1.2.02 У 2.1.01 У 3.1.01 У 3.5.01 У 3.5.02 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 2.1.01 З 3.1.01 З 3.3.01 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01
	4	Технологии создания презентаций в области профессиональной деятельности	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**14**		

	5	Практическое занятие 3. Создание комбинированных документов в MS Word.	2		
	6	Практическое занятие 5. Создание профессиональных документов в MS Word.	2		
	7	Практическое занятие 7. Работа с электронными таблицами в профессиональной деятельности.	2		
	8	Практическое занятие 8. Работа с базой данных в профессиональной деятельности.	2		
	9	Практическое занятие 9. Работа с базой данных Access в профессиональной деятельности.	2		
	10	Практическое занятие 10. Создание компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2		
	11	Практическое занятие 11. Создание компьютерных презентаций в профессиональной деятельности.	2		
Раздел 4. Программные продукты 2D и 3D проектирования			**18/18**		
Тема 4.1 Использование программ САПР в профессиональной деятельности		**Дидактические единицы, содержание**	**18**	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 1.2. 01 У 1.2.02 У 2.1.01 У 3.1.01 У 3.5.01 У 3.5.02 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 2.1.01 З 3.1.01 З 3.3.01 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01

					Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01
		В том числе практических занятий	**18**		
	12	Практическое занятие 12. Создание геометрических примитивов в Компас-3D	2		
	13	Практическое занятие 13. Создание плоских деталей в Компас-3D	2		
	14	Практическое занятие 14. Создание сложных абстракций в 2D пространстве	2		
	15	Практическое занятие 15. Трехмерное моделирование в Компас-3D	2		
	16	Практическое занятие 16. Создание базовых макетов в SketchUp	2		
	17	Практическое занятие 17. Использование инструментов в SketchUp при проектировании.	2		
	18	Практическое занятие 18. Создание 3-D моделей в SketchUp	2		
	19	Практическое занятие 19. Создание проекта здания в SketchUp	2		
	20	Практическое занятие 20. Создание профессиональных чертежей в AutoCad	2		
РАЗДЕЛ 5 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.			**14/14**		
Тема 5.1 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		**Дидактические единицы, содержание**	**16**	ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 1.2. 01 У 1.2.02 У 2.1.01 У 3.1.01 У 3.5.01 У 3.5.02 З 1.2.01 З 1.2.02 З 1.2.03 З 2.1.01 З 3.1.01 З 3.3.01 З 3.5.01

					З 3.5.02 З 3.5.03 Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 05.01
		В том числе практических занятий	**16**		
	21	Практическое занятие 21. Принципы создания ТЗ (технического задания) с помощью программ проектирования MySQL Workbench, Navicat и в текстовом и числовом формате Google таблицы, Zoho writer.	2		
	22	Практическое занятие 21. Принципы создания ТЗ (технического задания) с помощью программ проектирования MySQL Workbench, Navicat и в текстовом и числовом формате Google таблицы, Zoho writer.			
	23	Практическое занятие 23. «Сквозные» цифровые технологии в инженерных направлениях: BIG DATA Нейротехнологии Интернет вещей Технологии беспроводной связи. Новые производственные технологии	2		
	24	Практическое занятие 24. Основные этапы организации и планирования виртуального варианта проекта с помощью Битрикс24, Asana, Trello, Мегаплан	2		
	25	Практическое занятие 25. Основные способы дистанционного контроля работ подчиненных путем использования TeamViewer, Anydesk, Krosp;	2		
	26	Практическое занятие 26. Основные способы дистанционного контроля работ подчиненных путем использования TeamViewer, Anydesk, Krosp;	2		

	27	Практическое занятие 27. Формирование отчетности по выполненным заданиям использую облачные сервисы	2		
	28	Практическое занятие 28. Использование облачных сервисов для обмена информацией	2		
	Консультация		**2**		
	Промежуточная аттестация		**12**		
Всего:			**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информатики в профессиональной деятельности»**,** оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технологии продуктов питания животного происхождения.

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 источники

1. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 384 с. — (СПО).

2. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 124 с. — (СПО).

3. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн : учеб. пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 288 с.— (СПО).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А. Гвоздева. — Москва: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/document?id=364901 . — Режим доступа: по подписке.

2. Сергеева И. И. Информатика: учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/document?id=377509. — Режим доступа: по подписке.

3. Немцова Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web- дизайн : учебное пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/document?id=367025. — Режим доступа: по подписке

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения[1]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Способы наглядного представления и изображения данных; Методики расчета технико-экономических показателей производственной деятельности. Понятие и цель коммуникации Элементы коммуникационного процесса; Документационное обеспечение управления и производства; Организационную структуру управления. 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. приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации. современная научная и профессиональная терминология; порядок выстраивания презентации. правила оформления документов и построения устных сообщений.	Демонстрировать знания номенклатуры и порядка использования программных продуктов, положения и принципы построения системы обработки и передачи информации; Устройства компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации; Методы и приемы обеспечения информационной безопасности; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий для автотранспортного предприятия, их эффективность.	Текущий контроль, практические занятия, промежуточная аттестация
Обеспечивать правильность и своевременность оформления первичных документов; Рассчитывать по принятой	Выполнять практические работы, связанные с расчетами в компьютерных программах, использованием	Текущий контроль, наблюдение в процессе практических занятий, промежуточная

[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

методологии основные технико-экономические показатели производственной деятельности. Собирать и обрабатывать фактические результаты деятельности персонала; Разрабатывать и оформлять техническую документацию. Извлекать информацию через систему коммуникаций; Генерировать и выбирать средства и способы решения задачи. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Применять современную научную профессиональную терминологию; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план. Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	сети Интернет; созданием хранением и размещением баз данных; обработкой и анализом информации; применением графических редакторов; поиском информации	аттестация

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 04 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла ООП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1.	У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья. З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания
ПК 2.1.	У 2.1.03 Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке	З 2.1.04 Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке
ОК 01	Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 Определять этапы решения задачи; Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы; Уо 01.09 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации; Уо.02.02 Определять необходимые источники информации; Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо.02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо.02.02 Приемы структурирования информации; Зо 02.04 Порядок их

	Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**54**
в т.ч. в форме практической подготовки	**32**
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме *диф. зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	*2*	*3*		
Раздел 1. Основы метрологии		**14/8**		
Тема 1.1.	**Сущность и содержание метрологии**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо.02.01 Зо 03.02
	1. Основные понятия метрологии и ее структурные элементы. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства	2		
	В том числе практических занятий	***2***		
	2. Международные, региональные организации по метрологии. Их права, обязанности, функции, цели, задачи и структура.	2		
Тема 1.2.	**Средства и методы измерений**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.06 Уо 01.09 Уо 02.06 Уо 04.02 Зо 01.03 Зо 04.02
	3. Виды измерений, физические величины. Международная система единиц физических величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	2		
	4.Определение средств, методов измерений	2		
	В том числе практических занятий	**6**		
	5. Перевод национальных не метрических единиц измерения в единицы СИ.	2		
	6. Погрешность измерений	2		
	7. Правовые основы обеспечения единства измерений. Государственный	2		

	метрологический контроль и надзор			
Раздел 2. Основы стандартизации		**26/18**		
Тема 2.1	**Система стандартизации**	**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 02.02 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 09.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 09.05
	8. Сущность, цели, задачи и содержание стандартизации. Экономическая эффективность стандартизации. Принципы и методы стандартизации	2		
	9.Стандарты. Классификация.	2		
	10.Государственная система стандартизации России	2		
	В том числе практических занятий	**8**		
	11. Средства стандартизации. Правовая нормативная база нормативных документов.	2		
	12. Порядок разработки стандартов. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Порядок разработки, принятия, учета и применения	2		
	13. Международные организации по стандартизации.	2		
	14. Решение производственных ситуационных задач по определению ответственности за нарушение требований закона РФ «О стандартизации»	2		
Тема 2.2.	**Организация работ по стандартизации**	**12**	ПК 1.1 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09

	15. Правовые основы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов	2		Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05
	В том числе практических занятий	**10**		
	16. Оформление основной нормативной технической документации	2		
	17. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам	2		
	18. Основные понятия и принципы технического регулирования	2		
	19. Основные положения технического регламента таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	2		
	20. Составление таблицы жизненного цикла продукции согласно схемы «Петля качества».	2		
Раздел 3. Основы сертификации		**14/6**		
Тема 3.1.	**Сертификация продукции и услуг**	**14**	ПК 1.1 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 1.1.03 У 2.1.03 З 1.1.01 З 1.1.04 З 2.1.04 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.06 Уо
	21. Сущность и проведение сертификации.	2		
	22.Подтверждение соответствия.	2		
	23.Сертификация в различных сферах.	2		
	24. Международная сертификация	2		
	В том числе практических занятий	**6**		
	25. Обеспечение безопасности пищевой продукции. Принципы ХАССП	2		

	26. Порядок проведения сертификации услуг (работ).	2		01.09 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Зо 01.02
	27. Аккредитация органов по сертификации испытательных лабораторий	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		-		
Всего:		**54**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Метрологии и стандартизации», оснащенный в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817037 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Кошевая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141784 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013964-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1190667 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : методические указания / составители П. Л. Лекомцев [и др.]. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

https://e.lanbook.com/book/158584 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Зд 1. Основы метрологии	Знает основы метрологии	Устный опрос Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 2. Основы стандартизации	Знает основы стандартизации	Устный опрос Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 3. Основы оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия – сертификации соответствия и декларирования соответствия	Знает оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия – сертификации соответствия и декларирования соответствия	Устный опрос Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 4. Основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу метрологии	Знает основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу метрологии	Устный опрос Решение ситуационных задач Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 5. Основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации	Знает основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовую базу стандартизации	Устный опрос Решение ситуационных задач Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Зд 6. Основные понятия, цели,	Знает основные	Устный опрос

задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы подтверждения соответствия и контроля	понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы подтверждения соответствия и контроля	Тестовые задания Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практической работы Дифференцированный зачет
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уд 1. Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Умеет применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет
Уд 2. Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Умеет оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет
Уд 3. Осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов, а также требований на добровольной основе ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ	Умеет осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов, а также требований на добровольной основе ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет
Уд 4. Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Умеет приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и ее оценка Дифференцированный зачет

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

Рабочая программа дисциплины
ОП 05 Инженерная графика

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 Инженерная графика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 05 Инженерная графика» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код [i] ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01 проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья.	З 1.1.01 требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 3.3	У 3.3.02 управлять работой коллектива исполнителей;	З 3.3.02 основные приемы организации работы исполнителей.
ПК 3.5	У 3.5.01 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	З 3.5.01 формы документов, порядок их заполнения.
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации.	Зо.02.02 приемы структурирования информации.
	Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.
	Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации.	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
	Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения графических задач.	
	Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение.	
ОК 03	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию.	Зо 03.02 современная научная и конструкторская терминология.
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**62**
в т.ч. в форме практической подготовки	**56**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	54
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация: 3 семестр – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 Инженерная графика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3		
РАЗДЕЛ 1. Геометрическое и проекционное черчение			**28/22**		
Тема 1.1 Основные сведения по оформлению чертежей		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02
	1	1. Введение. «Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. Структура дисциплины. Форматы. Типы линий. Шрифт стандартный. Оформление чертежей в соответствии с ГОСТ»	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	2	Практическое занятие 1 «Выполнение титульного листа альбома графических работ обучающегося».	2		
Тема 1.2 Геометрические построения и приемы вычерчивания контуров технических деталей		**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 03.02
	3	2. Деление окружности на равные части.	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	4	Практическое занятие 2 «Сопряжения».	2		

	5	Практическое занятие 3 «Нанесение размеров».	2		
	6	Практическое занятие 4 «Вычерчивание контуров технических деталей».	2		
Тема 1.3 Аксонометрические проекции фигур и тел		**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 3.3 ОК 02	У 3.2.02 З 3.3.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.04
		В том числе практических и лабораторных занятий	**8**		
	7	Практическое занятие 5 «Выполнение комплексных чертежей и аксонометрических изображений геометрических тел с нахождением проекций точек, принадлежащих поверхности тел».	2		
	8	Практическое занятие 6 «Аксонометрические проекции».	2		
	9	Практическое занятие 7 «Проецирование точки».	2		
	10	Практическое занятие 8 «Проецирование геометрических тел».	2		
Тема 1.4 Проецирование геометрических тел секущей плоскостью		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ПК 1.1 ОК 02	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Зо 02.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	11	Практическое занятие 9 «Сечение геометрических тел плоскостями».	2		
	12	Самостоятельная работа №1 «Пересечение плоскостей. Сечение поверхностей плоскостью»	2		
Тема 1.5 Взаимное пересечение поверхностей тел		**Дидактические единицы, содержание**	**4**	ПК 1.1 ПК 3.3 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 У 3.3.02 З 3.3.02 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	13	Практическое занятие 10 «Пересечение поверхностей геометрических тел».	2		
	14	Практическое занятие 11 «Выполнить комплексный чертеж и аксонометрическое изображение пересекающихся геометрических тел между собой»	2		
РАЗДЕЛ 2 Машиностроительное черчение			**26/26**		

Тема 2.1 Изображения, виды, разрезы, сечения		**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 3.5 ОК 02 ОК 03	У 3.5.01 З 3.5.01 Уо 02.02 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**8**		
	15	Практическое занятие 12 Основные, дополнительные и местные виды».	2		
	16	Практическое занятие 13 «Простые, наклонные, сложные и местные разрезы».	2		
	17	Практическое занятие 14 «Вынесенные и наложенные сечения».	2		
	18	Практическое занятие 15 « Построение видов, сечений и разрезов».	2		
Тема 2.2 Резьба, резьбовые соединения и эскизы деталей		**Дидактические единицы, содержание**	**6**	ПК 3.5 ОК 02 ОК 03	У 3.5.01 З 3.5.01 Уо 02.02 Уо 02.07 Зо 02.03 Зо 02.04 Уо 03.02 Зо 03.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**6**		
	19	Практическое занятие 16 «Изображение резьбы и резьбовых соединений».	2		
	20	Практическое занятие 17 «Рабочие эскизы деталей».	2		
	21	Практическое занятие 18 «Выполнить эскиз детали с применением необходимых разрезов и сечений и построить аксонометрическую проекцию детали с вырезом передней четверти».	2		
Тема 2.3 Сборочные чертежи и их оформление		**Дидактические единицы, содержание**	**12**	ПК 3.3 ОК 02 ОК 05	У 3.3.02 З 3.3.02 Уо 02.07 Зо 02.04 Уо 05.01 Зо 05.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**12**		
	22	Практическое занятие 19 «Выполнение сборочного чертежа соединения деталей болтом».	2		
	23	Практическое занятие 20 «Выполнение сборочного чертежа соединения деталей шпилькой».	2		
	24	Практическое занятие 21«Выполнение сборочного чертежа соединения деталей сваркой».	2		

	25	Практическое занятие 22 «Выполнение сборочного чертежа зубчатой передачи».	2		
	26	Практическое занятие 23 «Выполнение эскизов деталей сборочной единицы, состоящей из 4-10 деталей».	2		
	27	Практическое занятие 24 «Выполнение чертежа по эскизам предыдущей работы».	2		
РАЗДЕЛ 3 Схемы кинематические принципиальные			**2/2**		
Тема 3.1 Общие сведения о кинематических схемах и их элементах		**Дидактические единицы, содержание**	**2**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 05	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.02 Зо 02.03 Уо 05.01 Зо 05.02
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**		
	28	Практическое занятие 25 «Выполнение чертежа кинематической схемы».	2		
РАЗДЕЛ 4. Общие сведения о машинной графике			**6/4**		
Тема 4.1 Системы автоматизированного проектирования на персональных компьютерах		**Дидактические единицы, содержание**	**6**	ПК 1.1 ОК 02 ОК 03	У 1.1.01 З 1.1.01 Уо 02.06 Уо 03.02 Зо 03.02
	29	3. Системы автоматизированного проектирования Компас или AutoCAD.	2		
		В том числе практических и лабораторных занятий	**4**		
	30	Практическое занятие 26 «Системы автоматизированного проектирования Компас или AutoCAD».	2		
	31	Практическое занятие 27 «Системы автоматизированного проектирования Компас или AutoCAD».	2		
Всего:			**62**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Инженерной графики», оснащенный в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Буланже Г.В. Инженерная графика : учебник / Г.В. Буланже, В.А. Гончарова, И.А. Гущин, Т.С. Молокова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 381 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014817-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1217335 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Раклов, В. П. Инженерная графика : учебник / В.П. Раклов, Т.Я. Яковлева ; под ред. В.П. Раклова. — 2-е изд., стереотип. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 305 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015343-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1026045 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чекмарев, А. А. Инженерная графика. Машиностроительное черчение : учебник / А.А. Чекмарев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 396 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016231-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1088339 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Исаев, И. А. Инженерная графика. Часть II : рабочая тетрадь / И.А. Исаев. — 3-е изд., испр. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 56 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-477-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1189972 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Малышевская, Л. Г. Инженерная графика. Схемы : учебное пособие / Л. Г. Малышевская. - Железногорск : ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2021. - 83 с. : ил. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1354582 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[ii]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Уд 1 читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности.	Выбирает масштаб; Определяет минимальное количество видов и разрезов; определяет главный вид.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 2 выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике.	Выполнять по алгоритму комплексный чертеж геометрического тела в ручной и машинной графике.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 3 выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике.	Оформляет чертеж в соответствии с требованиями ЕСКД в ручной и машинной графике.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 4 выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике.	По изображению представляет и называет пространственную форму, Устанавливает ее размеры и выявляет все данные необходимые для изготовления и контроля изображенного предмета и заносит их в таблицу.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Уд 5 оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.	По заданному алгоритму оформляет проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 1 правила чтения конструкторской и технологической документации.	Перечисляет требования государственных стандартов ЕСКД и ЕСТД.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 2 способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем.	Перечисляет способы графического представления объектов.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 3 законы, методы и приемы проекционного черчения;	Выбирает аксонометрические проекции для конкретного геометрического тела.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 4 требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД).	По заданным параметрам выполняет чертежи в соответствии с требованиями с ЕСКД, ЕСТД.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.
Зд 5 правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; технику и принципы нанесения	Перечисляет правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.

размеров.		
Зд 6 классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.	Выполняет технологические схемы, подбирая условные обозначения элементов схем.	Экспертная оценка на практических занятиях; выполнение индивидуальных заданий.

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

Рабочая программа дисциплины
ОП 06 Процессы и аппараты

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 Процессы и аппараты

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью междисциплинарного модуля МДМ.01 Автоматизация технологических процессов обязательного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1	У 4.1.01 Контролировать и управлять работой автоматизированных систем технологических процессов.	З 4.1.01 Принцип работы автоматизированных систем управления технологических процессов
ПК 4.2	У 4.2.01 Осуществлять сопровождение работы автоматизированных систем управления технологических процессов	З 4.2.01 Возможности работы автоматизированных систем управления технологических процессов
ОК 01	Уо 01.02 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 Определять этапы решения задачи; Уо 01.04 Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.06 Определять необходимые ресурсы; Уо 01.09 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	Уо 02.01 Определять задачи для поиска информации; Уо.02.02 Определять необходимые источники информации; Уо 02.03 Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 Выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 Оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 Оформлять результаты поиска, применять средства информационных	Зо.02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо.02.02 Приемы структурирования информации; Зо 02.04 Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

	технологий для решения профессиональных задач	деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Уо 03.01 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.01 Содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	40
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация, дифеференцированный зачет, 4 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1 Механика пищевых производств			**36**		
Тема 1.1. Теория механизмов и машин пищевых производств	**Дидактические единицы, содержание**		**6**	ПК.4.1 ПК.4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
	1	Основные понятия и аксиомы статики. Связи и их реакции. Элементы теории трения. Пространственная система сил. Определение центра тяжести			
	2	Кинематика точки. Простейшие движения твердого тела. Кинематическое исследование механизмов.			
	3	Законы динамики, уравнения движения материальной точки, принцип Д ’Аламбера. Силы, действующие на точки механической системы. Работа силы. Мощность. Коэффициент полезного действия			
	В том числе практических занятий		**4**		
	4	Структурный анализ механизма.План механизма, принцип построения			
	5	План скоростей, принцип построения. Определение угловых скоростей			
Тема 1.2. Детали машин пищевых производств	**Дидактические единицы, содержание**		**6**	ПК.4.1 ПК.4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01
	6	Машины и их основные элементы. Основные критерии работоспособности и расчета деталей машин. Машиностроительные материалы. Корпусные детали. Соединения. Пружины и рессоры.			
	7	Детали вращательного движения. Подшипники. Муфты.			
	8	Кинематика привода, КПД. Передачи. Моменты и мощности на валах.			
	В том числе практических занятий		**8**		
	9	Расчет цепной передачи.			
	10	Расчет диаметров валов, основных размеров корпуса и крышки			

		редуктора.			Зо 03.02
	11	Классификация, расчет и выбор подшипников			
	12	Расчет муфт МУВП.			
Тема 1.3. Конструкционные материалы пищевых производств	**Дидактические единицы, содержание**		**6**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
	13	Основные понятия и определения. Напряжения. Деформации. Основные уравнения прочности. Основные механические характеристики материалов			
	14	Статический момент, координаты центра тяжести, моменты инерции. Расчет на изгиб, определения реакций Построение эпюр поперечных сил и изгибающих моментов			
	15	Прочность при динамических нагрузках. Устойчивость при осевом нагружении стержня. Раскрытие статической неопределимости стержневых систем. Определения реакций. Метод сечений			
	В том числе практических занятий		**6**		
	16	Расчеты на прочность при растяжении и сжатии Расчет бруса на совместное действие кручения и изгиба			
	17	Построение эпюр изгибающих моментов и поперечных сил			
	18	Определение коэффициента запаса при циклическом нагружении стержня. Расчет сжатых стержней на устойчивость			
Раздел 2. Гидромеханические процессы пищевых производств			**8/6**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
Тема 2.1. Гидромеханические процессы пищевых производств.	**Дидактические единицы, содержание**		**8**		
	19. Введение. Методы исследования. Модели сплошной среды. Физические свойства жидкостей. Гидростатика. Силы, действующие в реальной жидкости. Дифференциальное уравнение равновесия Эйлера. Основные уравнения гидростатики.		2		
	В том числе практических занятий		**6**		
	20.Силы давления. Определение силы давления на различные стенки. Закон Паскаля. Геометрическая и физическая интерпретация основного уравнения гидростатики. Закон сообщающихся сосудов. Закон Архимеда		2		
	21.Кинематика жидкости. Методы описания и виды движения жидкости. Линии тока в жидкости. Расход и средняя скорость. Уравнение неразрывности жидкости и газов		2		

	22.Динамика жидкостей. Энергия и работа/ Динамика идеальной жидкости: Дифференциальное уравнение Эйлера движения идеальной жидкости (при установившемся движении) и уравнение Бернулли. Напор жидкостей.	2		
Раздел 3. Научные основы процессов и аппаратов. Классификация основных процессов.		**26/16**		
Тема 3.1. Механические процессы	**Дидактические единицы, содержание**	**8**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.04 Уо 02.04 Уо 03.02 Зо 01.02 Зо.02.01 Зо 03.02
	23.Процесс измельчения. Предмет изучения. Аппарат, машина, требования, предъявляемые к ним. Принципы оптимизации процессов. Общие сведения о процессе измельчения. Резание. Теория процесса резания. Классификация режущих устройств	2		
	24.Процесс перемешивания. Общая характеристика процесса. Виды перемешивания. Сравнительная характеристика и применимость мешалок	2		
	В том числе практических занятий	**4**		
	25.Машины для измельчения пищевых продуктов. Расчет режущей пары «нож-решетка».Расчет конструктивных параметров ножа и решетки.	2		
	26.Определение расхода мощности при перемешивании. Изучение основных конструктивных элементов аппарата с мешалкой.	2		
Тема 3.2. Тепловые и массобенные процессы	**Дидактические единицы, содержание**	**18**	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 4.1.01 У 4.2.01 З 4.1.01 З 4.2.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.06 Уо 01.09 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01
	27.Гидромеханические процессы. Процесс фильтрования. Виды фильтровальных перегородок. Способы проведения процесса прессования. Кинетика процесса фильтрования.	2		
	28.Тепловые процессы. Движущая сила процесса. Температурное поле. Средне логарифмическая разность температур. Критерии теплового подобия. Тепловые аппараты.	2		
	29.Массообменные процессы. Общая характеристика массообменных процессов. Процесс сушки. Виды сушки. Тепловой баланс процесса сушки. Отражение процесса сушки в I-d диаграмме. **Массообменные процессы. Процесс экстракции.** Физическая сущность и назначение процесса экстракции. Экстракция из жидкостных систем и из твердых тел.	2		

				Уо 09.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05
	В том числе практических занятий	**12**		
	30.Тепловые процессы. Процесс выпаривания. Способы выпаривания. Однократное выпаривание. Однокорпусная выпарная установка. Распределение температур по высоте выпарной установки. Многократное выпаривание.	2		
	31.Изучение процесса фильтрования. Изучение видов фильтров и фильтрующих перегородок.	2		
	32.Массообменные процессы. Процесс экстракции. Физическая сущность и назначение процесса экстракции. Экстракция из жидкостных систем и из твердых тел. Основные положения расчетов. Однократная и многократная экстракция.	2		
	33.Исследование работы двухкорпусной выпарной установки. Изучить процесс выпаривания в двухкорпусной выпарной установке.	2		
	34.Изучение конструктивных особенностей машин и аппаратов для ведения массообменных процессов. Изучение конструкции и расчет абсорберов для определения их геометрических параметров: диаметра и высоты. Конструкции адсорберов и схемы адсорбционных установок периодического и непрерывного действия.	2		
	35.Исследование работы сушилки. Изучить схему и принцип действия лабораторной распылительной сушилки. Определить основные величины, характеризующие ее эффективность.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**		
	1. **Презентация на тему: «Гидромеханические процессы. Процесс осаждения.**			

	Общая характеристика процесса. Скорость и режимы процесса. Особенности протекания процесса: осаждение под действием сил тяжести и осаждение в поле действия центробежных сил. Аппаратурное оформление процесса: отстойники, центрифуги, сепараторы. Конструкции. Принцип действия»			
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатории: «Мясного и животного сырья и продукции»; «Мясопереработка», оснащённые в соответствии с приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211625 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей;

2. Завистовский, В. Э. Техническая механика : учебное пособие / В.Э. Завистовский. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 376 с.;

3.2.2. Основные электронные издания

Сафонова, Г. Г. Техническая механика : учебник / Г.Г. Сафонова, Т.Ю. Артюховская, Д.А. Ермаков. - Москва : ИНФРА-М, 2020. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012916-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1074607 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211625 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты : учебник / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131013 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Туркова, Н. С. Процессы и аппараты : учебное пособие / Н. С. Туркова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 130 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133089 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Литвинова, Э. В. Техническая механика: Учебно-методическое пособие для выполнения самостоятельной работы / Литвинова Э.В. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 50 с.ISBN 978-5-16-104031-7 (online). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/977939 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке

Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Процессы и аппараты : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171602 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	Знает виды машин и механизмов, принцип действия, кинематические и динамические характеристики	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 2 типы кинематических пар	Знает типы кинематических пар	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 3 типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали	Знает типы соединений деталей и машин; основные сборочные единицы и детали	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 4 характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости	Знает характер соединения деталей и сборочных единиц; принцип взаимозаменяемости	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 5 виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	Знает виды движений и преобразующие движения механизмы; виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 6 передаточное отношение и число	Знает передаточное отношение и число	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос;

		тестирование
Зд 7 методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	Знает методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 8 физические свойства жидкостей и основные уравнения гидростатики	Знает физические свойства жидкостей и основные уравнения гидростатики	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 9 законы Паскаля, сообщающихся сосудов, закон Архимеда и основы динамики	Знает законы Паскаля, сообщающихся сосудов, закон Архимеда и основы динамики	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 10 основы процессов измельчения, резания, перемешивания	Знает основы процессов измельчения, резания, перемешивания.	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 11 виды перемешивания, классификация режущих устройств и мешалок	Знает виды перемешивания, классификацию режущих устройств и мешалок	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 12 гидромеханические и тепловые процессы, кинетика процесса фильтрования	Знает гидромеханические и тепловые процессы, кинетику процесса фильтрования	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 13 массообменные процессы, процессы сушки, виды сушки, физическая сущность и назначение процесса экстракции	Знает массообменные процессы, процессы сушки, виды сушки, физическую сущность и назначение процесса экстракции	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Уд 1 читать кинематические схемы	Читает кинематические схемы	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 2 проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	Проводит расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 3 проводить сборочно-разборочные работы в	Проводит сборочно-разборочные работы в	решение ситуационных задач;

соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц	экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 4 определять передаточное отношение	Определяет передаточное отношение	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 5 определять напряжения в конструкционных элементах	Определяет напряжения в конструкционных элементах	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 6 производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	Производит расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 7 Определять силы давления, применяет основные уравнения гидростатики	Определяет силы давления, применяет основные уравнения гидростатики	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 8 Рассчитывать расход и среднюю скорость жидкостей	Рассчитывает расход и среднюю скорость жидкостей	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 9 Производить расчет режущей пары «нож-решетка».	Производит расчет режущей пары «нож-решетка».	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 10 Определять расход мощности при перемешивании	Определяет расход мощности при перемешивании	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 11 Производить расчет абсорберов для определения их геометрических параметров: диаметра и высоты	Производит расчет абсорберов для определения их геометрических параметров: диаметра и высоты	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
Уд 12 Определять основные	Определяет основные	решение ситуационных

величины, характеризующие эффективность распылительной сушилки	величины, характеризующие эффективность распылительной сушилки	задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

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

Рабочая программа дисциплины
ОП 07 Автоматизация технологических процессов

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Автоматизация технологических процессов

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Автоматизация технологических процессов является обязательной частью междисциплинарного модуля МДМ.01 Автоматизация технологических процессов обязательного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК 1.2	У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК 2.1	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.02 Применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 Современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04	Уо 04.02 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02 Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01 Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 Правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 09	Уо 09.01 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.05 Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	28
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация, экзамен, 4 семестр	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2		3	4	
Раздел 1. Основы электротехники и электроники			**4/0**		
Тема 1.1. Электротехника в технологических процессах	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09	Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 09.01
	1	Ток, напряжение, мощность и энергия. Источники тока. Правила техники безопасности при работе с электричеством. Основные электрические измерительные приборы.	2		
Тема 1.2. Электроника в технологических процессах	**Дидактические единицы, содержание**		2/0	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05
	1	Электровакуумные приборы. Полупроводниковые диоды. Специальные типы полупроводниковых диодов. Биполярные транзисторы. Униполярные транзисторы. Силовые полупроводниковые приборы. Предельные режимы работы транзисторов. Изучение работы транзистора	2		

					Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
Раздел 2. Контрольно-измерительные приборы			**16/8**		
Тема 2.1. Технические средства измерения в технологических процессах	**Дидактические единицы, содержание**		16/8	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	1	Основы метрологии и характеристика измерительных приборов. Измерительные схемы приборов и системы дистанционной передачи показаний	2		
	2	Показывающие и регистрирующие измерительные приборы	2		
	3	Приборы для контроля давления, температуры	2		
	4	Приборы для контроля расхода массы и учета штучной продукции, уровня жидких и сыпучих тел, свойств и состава веществ	2		
	В том числе практических занятий		8		
	1	Изучение устройства и принципа манометров, термометров	2		
	2	Изучение устройства и принципа действия приборов для контроля расхода массы и учета штучной продукции	2		
	3	Изучение устройства и принципа действия приборов для контроля уровня жидких и сыпучих тел	2		
	4	Изучение устройства и принципа действия приборов для контроля свойств и состава веществ	2		
Раздел 3. Основы теории автоматического управления			**19/8**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03
Тема 3.1. Основы теории и технические средства систем	**Дидактические единицы, содержание**		17/8		
	1	Общие сведения о процессах автоматического управления. Объекты автоматизации и их основные свойства	4		
	2	Системы автоматического регулирования. Регулирующие устройства	2		
	3	Микропроцессоры, ЭВМ и роботы в управлении технологическими процессами	2		

автоматического управления	4	Исполнительные механизмы и рабочие органы	2	ОК 05 ОК 09	Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	В том числе практических занятий		8		
	1	Изучение устройства и принципа действия исполнительных механизмов и рабочих органов	2		
	2	Изучение устройства и принципа действия электрических и пневматических устройств автоматизации	2		
	3	Монтаж датчиков температуры. Монтаж приборов для измерения давления и разрежения	2		
	4	Устройство и конструкция щитов и пультов управления. Правила размещения и монтажа приборов на щитах и пультах управления	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**		
	1	Презентация «Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)»	1		
Раздел 4. Схемы автоматизации технологических процессов мясной отрасли			**21/12**		
Тема 4.1. Автоматизация технологических процессов отрасли	**Дидактические единицы, содержание**		**21/12**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З 1.1.01 З 1.2.03 З 2.1.01 У 1.1.01 У 1.2.03 У 2.1.01 Зо 01.03 Зо.02.02 Зо 03.02 Зо 04.02 Зо 05.02 Зо 09.05 Уо 01.01 Уо.02.02 Уо 03.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Уо 09.01
	1	Общая характеристика вспомогательных процессов	2		
	2	Автоматизация производства пара	2		
	3	Автоматизация очистки сточных вод	2		
	4	Автоматизация холодоснабжения и кондиционирования воздуха	2		
	В том числе практических занятий		**12**		
	1	Автоматизация холодильной обработки мяса	2		
	2	Автоматизация производства пищевых жиров	2		
	3	Автоматизация производства мясных консервов	2		
	4	Автоматизация производства колбасных изделий	2		
	5	Автоматизация производства мясных полуфабрикатов	2		
	6	Автоматизация производства мясных деликатесов	2		
	Самостоятельная работа обучающихся		**1**		
	2	Презентация «Автоматизация производства копченых колбас»	1		

Промежуточная аттестация	12		
Всего	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Мясопереработка», оснащенная в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Автоматизация систем управления технологическими процессами : учебное пособие / В. А. Каргин, А. П. Моисеев, А. В. Волгин [и др.]. — Саратов : Саратовский ГАУ, 2018. — 178 с.

2. Автоматизация производства : учебник для СПО / под общ. ред. О. С. Колосова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 291 с.

3. Гальперин, М. В. Электротехника и электроника: учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 480 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Виноградов, В. М. Автоматизация технологических процессов и производств. Введение в специальность : учебное пособие / В.М. Виноградов, А.А. Черепахин. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 161 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-536-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1723511 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гальперин, М. В. Электронная техника : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015415-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1031599 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / А.А. Иванов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-535-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117207 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Маркелов, С. Н. Электротехника и электроника : учебное пособие / С.Н. Маркелов, Б.Я. Сазанов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014453-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/982773 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5.Славинский, А. К. Электротехника с основами электроники : учебное пособие / А. К. Славинский, И. С. Туревский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0747-4. - Текст :

электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150305 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Автоматизация технологических процессов : учебное пособие / составители М. Б. Балданов [и др.]. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2021. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226109 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Поляков, А. Е. Электротехника в примерах и задачах : учебник / А.Е. Поляков, А.В. Чесноков. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 357 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-701-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1657587 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зд 1 способы получения, передачи и использования электрической энергии	Знает способы получения, передачи и использования электрической энергии	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 2 электротехническую терминологию	Знает электротехническую терминологию	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 3 основные законы электротехники	Знает основные законы электротехники	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 4 характеристики и параметры электрических и магнитных полей	Знает характеристики и параметры электрических и магнитных полей	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 5 свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств	Знает свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование

Зд 6 принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования	Знает принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 7 понятия механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса	Знает понятия механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 8 основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений	Знает основные понятия автоматизированной обработки информации; классификацию автоматических систем и средств измерений	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 9 общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ)	Знает общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ)	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 10 классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные	Знает классификацию технических средств автоматизации; основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование

устройства, область их применения		
Зд 11 типовые средства измерений, область их применения	Знает типовые средства измерений, область их применения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Зд 12 типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	Знает типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения	индивидуальный устный опрос; фронтальный устный опрос; тестирование
Уд 1 использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности	Использует основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 2 читать принципиальные, электрические и монтажные схемы	Читает принципиальные, электрические и монтажные схемы решение ситуационных задач	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 3 рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей	Рассчитывает параметры электрических, магнитных цепей	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 4 пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями	Пользуется электроизмерительными приборами и приспособлениями	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 5 подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками	Подбирает устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической

		работы
Уд 6 собирать электрические схемы	Собирает электрические схемы	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 7 использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов	Использует в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 8 проектировать системы автоматизации	Проектирует системы автоматизации	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы
Уд 9 производить настройку и сборку систем автоматизации	Производит настройку и сборку систем автоматизации	решение ситуационных задач; экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы; оценка результатов выполнения практической работы

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

Рабочая программа дисциплины
ОП 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Биохимия и микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 и ПК 2.1, ПК 2.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1.	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ПК 2.3.	У 2.3.01 Определять лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.3.01 Способы и методы определения лабораторным путем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырь
	У 2.3.02 Определять лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	З 2.3.02 Способы и методы определения лабораторным путем безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации;
ОК 03	Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**76**
в т.ч. в форме практической подготовки	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	40
Промежуточная аттестация – экзамен 3 семестр	**12**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготов, акад. ч	Код ПК, ОК, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Введение в дисциплину. Основные аспекты биохимии мяса		**20/12**	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 2.1.01 З 2.1.01 У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.02
Тема 1.1. Введение в дисциплину. Химический состав мяса	**Содержание учебного материала**	**8**		
	1. Цели и задачи дисциплины, ее связь с другими дисциплинами учебного плана. Входной контроль. 2.Общая характеристика аминокислот, белков, жиров, углеводов, ферментов. Химический состав мяса, костной ткани – содержание жиров, белков. Содержание жиров и белков в различных сортах мяса.	4		
	Практические занятия	**4**		
	3. Практическая работа № 1. Определение содержания золы в тканях	2		
	4. Практическая работа № 2. Качественные реакции на белки и жиры	2		
Тема 1.2. Строение, состав и свойства тканей мяса	**Содержание учебного материала**	**12**		
	5. Морфологический состав и строение мышечной ткани. Химический состав мышечной ткани. Строение и свойства белков мышечной ткани. Небелковые компоненты мышечной ткани. 6. Разновидности соединительной ткани. Особенности строения и состава собственно соединительной ткани. Строение и свойства белков соединительной ткани. Пищевая и промышленная ценность соединительной ткани. Биохимические процессы в мясе после убоя. Физико-химические изменения. Особенности автолиза мяса.	4		
	Практические занятия	**8**		
	7. Практическая работа № 3. Экстракция белков из мышечной ткани	2		
	8. Практическая работа № 4. Сукцинатдегидрогеназа мышц и конкурентное торможение её активности и автолитические превращения в мышцах	2		
	9. Практическая работа № 5. Определение пищевой ценности мяса	2		

	10. Практическая работа № 6. Изучение изменения РН, консистенции, водосвязывающей способности, органолептических показателей мяса	2		
Раздел 2. Микробиология мяса, санитария и гигиена в пищевом производстве		**44/28**	ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	У 2.1.01 З 2.1.01 У 2.3.02 З 2.3.02 Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.02
Тема 2.1. Основные группы микроорганизмов, влияющих на качество и безопасность мяса и мясопродуктов	**Содержание учебного материала**	**12**		
	11. Гнилостные бактерии. Грибы. Актиномицеты. Микрококки. Молочнокислые, маслянокислые, уксуснокислые бактерии. 12. Микрофлора мяса. Источники и пути обсеменения мяса микрофлорой. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий мясной промышленности	4		
	Практические занятия	**8**		
	13. Практическая работа № 7. Организация и оборудование микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа.	2		
	14. Практическая работа № 8. Приготовление бактериальных препаратов и методы окраски бактерий. Питательные среды и техника их приготовления	2		
	15. Практическая работа № 9. Изучение микрофлоры мясного сырья и особенностей применения стартовых культур	2		
	16. Практическая работа № 10. Микробиологическое исследование мяса. Отбор проб и определение общего количества микроорганизмов.	2		
Тема 2.2. Изменения в мясе при обработке низкими температурами	**Содержание учебного материала**	**6**		
	17. Процессы при охлаждении. Изменения свойств мяса и мясных продуктов при охлаждении. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. 18. Замораживание мяса. Влияние замораживания на микроорганизмы. Способы и режимы замораживания и хранения.	4		
	Практические занятия	**2**		
	19. Практическая работа № 11. Определение органолептических показателей мяса	2		
Тема 2.3. Изменение мяса в процессе посола и при копчении	**Содержание учебного материала**	**4**		
	20. Изменение мяса при посоле. Роль посоленных веществ в формировании свойств мясопродуктов. Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле. Изменение микрофлоры при выработки копченых изделий.	2		
	Практические занятия	**2**		
	21. Практическая работа № 12. Влияние температуры раствора соли	2		

	при посоле мяса			
Тема 2.4. Изменение мяса при тепловом воздействии	**Содержание учебного материала**	**4**		
	22. Изменение составных компонентов мяса при тепловой обработке. Изменение микрофлоры мяса при тепловой обработки. Образование веществ, формирующих свойства продукта. Исследование структурных изменений тканей мяса при тепловой обработке.	2		
	Практические занятия	**2**		
	23. Практическая работа № 13. Характеристика остаточной микрофлоры и мясных изделий, прошедших тепловую обработку	2		
Тема 2.5. Пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Практические занятия	**4**		
	24. Практическая работа № 14. Пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения	2		
	25. Практическая работа № 15. Возбудители пищевых отравлений, токсикоинфекций	2		
Тема 2.6. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	**14**		
	26. Санитарно-гигиенические требования при производстве мясопродуктов. 27. Показатели микроклимата производственных помещений, обеспечивающих санитарную безопасность производства	4		
	Практические занятия	**10**		
	28. Практическая работа № 16. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	2		
	29. Практическая работа № 17. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений	2		
	30. Практическая работа № 18. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2		
	31. Практическая работа № 19. Проведение санитарно-гигиенических исследований мяса и мясных продуктов	2		
	32. Практическая работа № 20. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	2		
Промежуточная аттестация		**12**		
Всего:		**76**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Химии и Лаборатория мясного и животного сырья и продукции, оснащенные в соответствии с Приложением 3 образовательной программы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Савелькина. ─ Брянск: Брянский ГАУ, 2018 ─ Часть 2: Техническая биохимия — 2018. ─ 122 с. Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/133084

2. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109452 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2: Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133084 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сидоренко, О. Д. Техническая микробиология продукции животноводства: учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016944-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1406645 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке

5. Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): учеб. пособие / О.Д. Сидоренко. ─ М.: ИНФРА-М, 2019.─172 с.─ (ВО: Бакалавриат). Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ZNANIUM.COM»: https://new.znanium.com/catalog/product/1032543

6. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва: ИНФРА-М, 2020. ─ 257 с. ─ (ВПО). Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ZNANIUM.COM»: https://znanium.com/catalog/product/1036535

7. Химия пищи: учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. ─ 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 856 с. Режим доступа к электронной версии издания в ЭБС «ЛАНЬ»: https://e.lanbook.com/book/111190

3.2.3. Дополнительные источники

1. Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов: учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург: ОГУ, 2019. — 126 с. — ISBN 978-5-7410-2259-7. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159886 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Микробиология: Составители: А. К. Галиуллин [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2018. — 120 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122937 (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Освоенные знания:		
1. взаимосвязь дисциплины с другими естественными науками	осознание и объяснение значения дисциплины в современном обществе, ее роли в изучении природы, ее взаимосвязях с другими естественными науками;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
2. химический состав живых организмов	анализировать химический состав и сравнивать химические составы мяса разных организмов;	экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающегося
3. свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот	характеризовать свойства основных классов органических соединений, входящих в состав живых организмов при помощи проведения качественных реакций;	
4. характеристику ферментов	анализировать при помощи проведения характерных реакций действие некоторых ферментов живых организмов;	
5. характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	сопоставлять и анализировать с помощью специальных реакций особенности автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении, подтверждать данные исследования расчетами;	оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации
6. классификацию микроорганизмов;	называть классификацию микроорганизмов;	экспертная оценка понимания специальной терминологии при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающегося
7. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	перечислять основные пищевые инфекции и отравления и дать им краткую характеристику;	оценка результатов деятельности обучающегося при проведении текущей и промежуточной аттестации

8. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	называть возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	
9. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	освоение методов микробиологического контроля качества и безопасности сырья и продуктов на всех этапах их производства, транспортирования, хранения и реализации;	
10. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	называть санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и перечислять правила личной гигиены работников пищевых производств;	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы дисциплины
Освоенные умения:		
1. определять химический состав мяса и мясных продуктов;	анализировать с помощь применения специальных методик химический состав мяса и мясных продуктов, делать выводы о соответствии химического состава нормам;	экспертное наблюдение за ходом выполнения практической и/или лабораторной работы и оценка ее результата
2. проводить качественные и количественные анализы;	оценивать химический состав мяса и мясных продуктов с помощью проведения качественных и количественных анализов, проведения расчетов по полученным результатам;	
3. оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	оценивать с помощью результатов, полученных при проведении исследований в ходе проведения лабораторных работ степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	
4. работать с лабораторным оборудованием;	уверенно использовать лабораторное оборудование; демонстрация работы с микроскопом;	наблюдение за ходом практической работы
5. определять основные группы микроорганизмов;	определять виды микроорганизмов, их систематическую принадлежность.	оценка результатов на практическом занятии или в ходе демонстрационной работы во время занятия.
6. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	определять микробиологические показатели продукции, типы микробиологической порчи.	экспертная оценка безопасного обращения с оборудованием и образцами при выполнении практических

7. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	освоение методов санитарно-гигиенической оценки пищевого сырья, готовой продукции, условий производства и объектов окружающей среды	и\или лабораторных занятий, соблюдение гигиенических и санитарных требований поведения в лаборатории, качества и целесообразности выполнения операций по микробиологическому контролю пищевых продуктов.
8. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	демонстрировать методы анализа санитарной обработки оборудования и инвентаря;	
9. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	выполнять задания по составлению схемы контроля и демонстрация результатов исследования	

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда» является вариативной частью обязательного профессионального блока основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01,02,03,04, 05,06,07,09, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.3, 3.3, 3.4, 3.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК.1.1	У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;	З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
ПК.1.2.	У1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;	З 1.2.01 Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК.2.1.	У 2.1.01 Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов;	З 2.1.01 Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов
ПК.2.2.	У 2.2.01 Определять состояние производственных стоков и выбросов;	З 2.2.01 Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов;
ПК.2.3.	У 2.3.01 Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	З 2.3.01 Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой

	производства продуктов питания из мясного сырья;	продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;
ПК.3.3.	У 3.3.01 Организовать работу коллектива исполнителей;	З 3.3.01Структуру издержек производства и пути снижения затрат;
ПК.3.4	У 3.4.01 Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	З 3.4.01 Методики расчета экономических показателей;
ПК.3.5	У 3.5.01 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	З 3.5.01 формы документов, порядок их заполнения
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.08использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо.02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические

		особенности личности
ОК 05	Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01 описывать значимость своей профессии (специальности)	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09	Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности		32		
Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений	**Содержание учебного материала** 1. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. 2. Сделки. Общие положения договора. Порядок заключение и расторжения договоров. 3. Виды хозяйственных договоров 4. Споры и разногласия. Порядок составления претензий и исковых заявлений. **Практическое занятие** 5.Решение правовых ситуаций «Права и свободы человека и гражданина». 6.Составить договор купли-продажи 7. Составить договор аренды 8. Составить договор подряда 9.Составить договор хранения 10.Составить договор дарения 11. Составить протокол разногласий 12.Составить соглашение об изменении договора 13.Составить соглашение о расторжении договора 14.Составить претензионное письмо 15.Составить исковое заявление 16.Составить кассационную жалобу	8 24	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.02.01 У.о.02.06 Уо.02.08 У.о.03.01 У.о.05.01 У.о.06.01 У.о.09.01 У.о.09.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.03 Зо.03.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.06.01 Зо.09.01 Зо.09.03
Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений		36		
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01	Уо.01.01

Трудовые отношения и основания их возникновения	17.	Основные понятия и источники трудового права. Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей в сфере профессиональной деятельности.		ОК 04 ОК 05 ОК 09	У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.04.01 У.о.05.01 У.о.09.01 У.о.09.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.04.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.09.01 Зо.09.03
	18.	Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.			
	19.	Трудовые споры, виды и порядок рассмотрения			
	Практические занятия 20.Составление трудового договора		2		
Тема 2.2. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.	**Содержание учебного материала**		6	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.04.01 У.о.05.01 У.о.09.01 У.о.09.03 З 3.2.01 З 3.2.02 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.04.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.09.01 Зо.09.03
	21.	Структура и виды рабочего времени. Совместительство и сверхурочная работа. Режим и учет рабочего времени.			
	22.	Понятие и виды времени отдыха. Порядок предоставления отпусков			
	23.	Правила оплаты труда. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплата.			
	Практическое занятие 24. Решение правовых ситуаций 25. Решение правовых ситуаций		4		
Тема 2.3. Дисциплина труда и ответственность. Охрана труда	**Содержание учебного материала**		10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК.3.5 ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09	У 1.1.01 У1.2.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.3.01 У 3.3.01 У 3.4.01 У.3.5.01 Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.04.01
	26.	Понятие, содержание и правовое регулирование дисциплины труда. Методы ее обеспечения.			
	27.	Понятие материальной ответственности. Материальная ответственность работодателя. Материальная ответственность работника.			
	28.	Основные понятия и определения. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охрана труда.			
	29.	Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях.			
	30.	Виды и порядок проведения инструктажей по технике безопасности			

	Практическое занятие 31.Составление договора об индивидуальной материальной ответственности 32. Составление договора о коллективной материальной ответственности 33. Решение правовых ситуаций 34. Решение правовых ситуаций	8		У.о.05.01 У.о.09.01 У.о.09.03 З 1.1.01 З 1.1.04 З 1.2.01 З 2.1.01 З 2.2.01 З 2.3.01 З 3.3.01 З 3.4.01 З.3.5.01 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.04.01 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо.09.01 Зо.09.03
Раздел 3. Административные правоотношения		4		
Тема 3.1. Понятие и виды административной ответственности	Содержание учебного материала 35. Понятие административного права и административной ответственности. Виды административных правонарушений и административного наказания. Практическое занятие 36. Решение правовых ситуаций	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо.01.01 У.о.01.04 У.о.01.09 У.о.02.01 У.о.02.06 Уо.02.08 У.о.05.01 Уо 07.01 Уо 07.02 У.о.09.01 У.о.09.03 Зо.01.01 Зо.01.02 Зо.02.01 Зо.02.03 Зо.05.01 Зо.05.02 Зо 07.01 Зо.09.01 Зо.09.03
Промежуточная аттестация				
Всего:		72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины, предусмотрено следующее специальное помещение: «Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности» оснащенный соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1.Печатные издания

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации: Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

2. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]:банки и базы данных/ Правообладатель АО «КонсультатнтПлюс». – on-line СПС «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru

Основная литература

1. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1173489 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0743-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225693 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Ковальчук, А. Н. Охрана труда на предприятиях АПК : учебное пособие / А. Н. Ковальчук. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225149 (дата обращения: 06.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/24252. - ISBN 978-5-369-01657-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1788152 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1150310 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники

1. Федоров, П. М. Охрана труда : практическое пособие / П. М. Федоров. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 138 с. - ISBN 978-5-369-00797-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215351 (дата обращения: 06.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Зд.1 основные положения Конституции Российской Федерации; Зд.2 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; Зд.3 понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; Зд.4 нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; Зд.5 организационно-правовые формы юридических лиц; Зд.6 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Зд.7 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; Зд.8 порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; Зд.9 механизмы формирования заработной платы; Зд.10 формы оплаты труда; Зд.11 роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; Зд.12 право социальной защиты граждан; Зд.13 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; Зд.14 виды административных правонарушений и административной ответственности; Зд.15 механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Демонстрирует точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Перечисляет полученные знания в устной, письменной формах. Полно раскрывает содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником. Излагает материал грамотным языком в определенной логической последовательности. Используя юридическую терминологию составляет документ и решает правовые ситуации. Владеет терминологией, логично и последовательно объясняет сущность, явлений и процессов. Делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение речью.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических занятий, Тестирование. Оценка решений ситуационных задач, Устный опрос; Дифференцированный зачет.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Уд.1 использовать необходимые нормативно-правовые документы; Уд.2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; Уд.3 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	Приводит ссылку на действующее законодательство при решении правовых ситуаций. Последовательно в полном объеме выполняет практические задания.	Проверка результатов и хода выполнения практических работ. Текущий контроль: - оценка результатов выполнения практической работы - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Промежуточная аттестация экспертная оценка выполнения

		практических заданий на дифференцированном зачете.

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда »[1]

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД. 10, СГ.03, ОП.09
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Шкаф для оружия	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**ТС**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**ТС**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video,	

[1] *Перечисляется для каждого кабинета, указанного в п. 6.1.1 ОПОП-П.*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				USB, ПДУ	
9.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
10.	Приборы	**Оборудование**	основное	ДП-5а, ДП-5б,	
11.	Винтовка пневматическая	**Оборудование**	основное	МР 512 кал 4.5 мм	
12.	Пистолет пневматический	**Оборудование**	основное	ИЖ 53 М кал. 4,5мм	
13.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
14.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
15.	Мишени разного диаметра	**Оборудование**	основное		

Кабинеты « Гуманитарных и социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД. 03, ООД.04, ООД.05, СГ.01, ОП.02
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
7.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				программное обеспечение)	
8.	Компьютеры с системным блоком	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
9.	Мониторы	**Оборудование**	основное	Aser AL 1717 (9 шт.),	
10.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
11.	Доска интерактивная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
12.	Антивирусное программное обеспечение		основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное		
14.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
15.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД.06, СГ.02
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
	Комплекты для индивидуальной и групповой	**УМК**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	работы по основным темам программы				
	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД.08, ОП. 03, ОП. 07, ПМц 04
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
7.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
8.	компьютеры с системным блоком	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
9.	Мониторы	**Оборудование**	основное	Aser AL 1717 (9 шт.),	
10.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Доска интерактивная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
12.	Антивирусное программное обеспечение		основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13. 14.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное		
15.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
16.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД.07
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
7.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Security (антивирусное программное обеспечение)	
8.	Компьютеры с системным блоком	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
9.	Мониторы	**Оборудование**	основное	Aser AL 1717 (9 шт.),	
10.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
11.	Доска интерактивная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
12.	Антивирусное программное обеспечение		основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное		
14.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
15.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ОП.09, ПМ.03
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой	**УМК**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	работы по основным темам программы				
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Русского языка и культуры речи»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД.01, ООД.02
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД.11, ОП.06, ОП.07
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Электронные наглядные пособия	**УМК**	основное	Учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное	Экранно-звуковые пособия	
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

Кабинеты «Химии»

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		ООД.13, ОП.08
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное	Доска меловая 180х100мм	
7.	Весы	**Оборудование**	специализированное	Весы электронные лабораторные HL-200	
8.	РН-метр	**Оборудование**	специализированное	pH-метр-милливольтметр pH-410(базовый)	
9.	Аквадистиллятор	**Оборудование**	специализированное	Аквадистиллятор электрический ДЭ-ЧТЗ МОИ	
10.	Шкаф сушильный	**Оборудование**	специализированное	Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ	
11.	Стакан лабораторный	**Оборудование**	специализированное	Стакан лабораторный СВ 24/10М	
12.	Шкаф вытяжной	**Оборудование**	специализированное		
13.	Мерный цилиндр	**Оборудование**	специализированное	Мерный цилиндр 2-25-2 на стекл. осн., с пришл.пробк	
14.	Спиртовка	**Оборудование**	специализированное	Спиртовка стеклянная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Водяная баня	**Оборудование**	специализированное	Водяная баня (6 мест до 100С)	
16.	Стакан химический	**Оборудование**	специализированное	Стакан химический 100 мл (стекло)	
17.	Комплект учебного наглядного пособия (учебных таблиц, плакатов)	**УМК**	основное		

Кабинеты «Экономики, менеджмента и маркетинга»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный	**Мебель**	основное		СГ.05, СГ.06
2.	Шкаф для учебных пособий	**Мебель**	основное		
3.	Стул ученический	**Мебель**	основное	Стул офисный	
4.	Стол учителя	**Мебель**	основное	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм	
5.	Стул для учителя	**Мебель**	основное	Компьютерный стул	
6.	Доска меловая	**Мебель**	основное		
7.	Компьютер	**Оборудование**	основное	AqariusStdS20 S39	
8.	Проектор	**Оборудование**	основное	BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Доска интер-активная	**ТС**	основное	ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»	
10.	МФУ (принтер, сканер, копир)	**ТС**	основное	МФУ лазерный	
11.	Лицензионное программное обеспечение		основное	Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение)	
12.	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	**УМК**	основное	учебные таблицы, плакаты, стенды	
13.	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы	**УМК**	основное		
14.	Экранно-звуковые пособия	**Оборудование**	основное	Колонки	

1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Тумба	**Мебель**	основное	высота не менее 110 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05
2.	Стол лабораторный	**Мебель**	основное	Стол лабораторный с керамикой с надстройкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стул	**Мебель**	основное	Стул лабораторный	
4.	Ноутбук	**Оборудование**	основное	оперативную память не менее 2 ГБ	
5.	Телевизор	**Оборудование**	основное	Телевизор LED 65"	
6.	МФУ	**Оборудование**	основное	МФУ лазерный	
7.	Кабель аудио-видео	**Оборудование**	основное	Кабель аудио-видео	
8.	Кабель аудио-видео HDMI	**Оборудование**	основное	Кабель аудио-видео HDMI	
9.	Источник бесперебойного питания	**Оборудование**	основное	Источник бесперебойного питания	
10.	Внешний жесткий диск	**Оборудование**	основное	Внешний жесткий диск	
11.	Колонки	**Оборудование**	основное	Колонки	
12.	Сетевой фильтр	**Оборудование**	основное	Сетевой фильтр	
13.	Web-камера	**Оборудование**	основное	Web-камера	
14.	Аптечка	**Оборудование**	основное	Аптечка медицинская	
15.	Огнетушитель	**Оборудование**	основное	Огнетушитель порошковый	
16.	Санитайзер	**Оборудование**	основное	Санитайзер	
17.	Маски медицинские одноразовые	**Оборудование**	основное	Маски медицинские одноразовые	
18.	Защитные очки	**Оборудование**	основное	Защитные очки	
19.	Перчатки	**Оборудование**	основное	Перчатки	
20.	Респиратор	**Оборудование**	основное	Респиратор	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Сушильный шкаф	**Оборудование**	специализированное	Шкаф сушильный	
22.	Муфельная печь	**Оборудование**	специализированное	Печь муфельная	
23.	Колориметр фотоэлектрический	**Оборудование**	специализированное	Фотоколориметр	
24.	Компрессориумы	**Оборудование**	специализированное	Компрессорий МИС-7П или аналог	
25.	Кронштейн для телевизора	**Оборудование**	специализированное	Кронштейн для телевизора	
26.	Кабель	**Оборудование**	специализированное	Кабель	
27.	Влагомер	**ТС**	основное	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)	
28.	Колориметр фотоэлектрический	**ТС**	основное	Фотоколориметр	
29.	Муфельная печь	**ТС**	основное	Печь муфельная	
30.	Сушильный шкаф	**ТС**	основное	Шкаф сушильный	
31.	Гомогенизатор	**ТС**	основное	Гомогенизатор лабораторный	
32.	Поляриметр	**ТС**	основное	Поляриметр круговой	
33.	Дигестор	**ТС**	основное	Дигестор инфракрасный (метод Кьельдаля)	
34.	Центрифуга лабораторная	**ТС**	основное	Центрифуга молочная	
35.	Сплит система	**ТС**	основное	Сплит-система 18	
36.	Баня лабораторная	**ТС**	основное	Баня лабораторная (на 6 мест)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
37.	Магнитная мешалка	**ТС**	основное	Магнитная мешалка лабораторная	
38.	Спектрофотометр	**ТС**	основное	Спектрофотометр с программным обеспечением	
39.	Анализатор влажности	**ТС**	основное	Анализатор влажности универсальный	
40.	Анализатор качества мяся	**ТС**	основное	Инфракрасный экспресс анализатор мясной и молочной продукции	
41.	Весы электронные	**ТС**	основное	Весы лабораторные 1200гр	
42.	Штатив лабораторный	**ТС**	основное	Штатив лабораторный для бюреток	
43.	Лабораторная плитка	**ТС**	основное	Плита электрическая настольная не менее 1 кВт	
44.	Стул	**ТС**	основное	Стул лабораторный	
45.	Термостат	**ТС**	основное	Термостат электрический суховоздушый	
46.	Дистиллятор	**ТС**	основное	Аквадистиллятор медицинский	
47.	Холодильник	**ТС**	основное	Холодильник двухкамерный	
48.	Колбонагреватель	**ТС**	основное	Колбонагреватель не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 500мл	
49.	Вытяжной шкаф	**ТС**	основное	Вытяжной шкаф лабораторный	
50.	Стол для учебной лаборатории	**ТС**	основное	Стол для учебной лаборатории с ящиками	
51.	Стол лабораторный	**ТС**	основное	Стол лабораторный 1200х700х900	
52.	Шкаф для хранения реактивов	**ТС**	основное	Шкаф для хранения химических реактивов	
53.	Лабораторный шкаф	**ТС**	основное	Лабораторный шкаф для хранения посуды	
54.	Лабораторный шкаф	**ТС**	основное	Лабораторный шкаф для хранения приборов	
55.	Прибор для подсчёта соматических клеток в молоке	**ТС**	основное	Анализатор соматических клеток	
56.	Стол лабораторный	**ТС**	основное	Стол лабораторный с ящиками	
57.	Лабораторная мойка	**ТС**	основное	Лабораторная мойка с сушилкой	
58.	Таймер	**ТС**	основное	Таймер электронный	
59.	Плита электрическая	**ТС**	основное	Электрическая плита не менее 1кВт	
60.	Водонагреватель	**ТС**	основное	Накопительный электрический водонагреватель не менее 50 л	
61.	Мясорубка	**ТС**	основное	Мясорубка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				электрическая, функция реверс	
62.	Лампа	**ТС**	основное	Лампа (облучатель) бактерицидная	
63.	Рефрактометр	**ТС**	основное	Рефрактометр (с подсветкой и дополнительной шкалой)	
64.	pH-тестер	**ТС**	основное	pH-тестер для мяса	
65.	Электронные весы	**ТС**	основное	Весы порционные не более 500 гр	
66.	Весы платформенные	**ТС**	основное	Весы электронные платформенные	
67.	Микроскоп	**ТС**	основное	Микроскоп с системой видеодокументирования	
68.	pH-тестер	**ТС**	основное	pH-тестер для молока	
69.	СВЧ печь микроволновая	**ТС**	основное	Микроволновая печь	
70.	Овоскоп	**ТС**	основное	Овоскоп настольный	
71.	Анализатор качества в жидких средах сырья животного происхождения	**ТС**	основное	Анализатор качества молока	
72.	Нитратомеры для мяса	**ТС**	основное	Дозиметр и Нитрат-Тестер	
73.	Стерилизатор электрический для инструментов	**ТС**	основное	Стерилизатор воздушный (с охлаждением)	
74.	Радиологические средства измерения	**ТС**	основное	Дозиметр-радиометр	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
75.	Анализатор мясной продукции	**ТС**	основное	Инфракрасный портативный экспресс анализатор мясной продукции	
76.	Пробоотборник мяса	**ТС**	основное	Пробоотборник диаметр не менее 16 мм	
77.	Солемер	**ТС**	основное	Солемер для мяса	
78.	Трихинеллоскоп	**ТС**	основное	Трихинеллоскоп с электронным выводом изображения	
79.	Люминоскоп	**ТС**	основное	Люминоскоп LED	
80.	Стеллаж	**ТС**	основное	Стеллаж не менее 800*500*1800	
81.	Титратор автоматический	**ТС**	основное	Титратор автоматический не менее 30 мл	
82.	Портативный pH-метр для мяса	**ТС**	основное	pH-метр с ножом (для мясной продукции)	
83.	Реактивы	**ТС**	основное	Химические реактивы	
84.	Комплект посуды	**ТС**	основное	Комплект лабораторной посуды	
85.	Дозатор пипеточный	**ТС**	основное	Дозатор пипеточный переменного объема 1-5 мл	
86.	Тесты для определения антибиотиков в	**ТС**	основное	Антибиотест универсал	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	мясе, кормах, сырье				
87.	Термометр для мяса с металлическим стилетом	**ТС**	основное	Цифровой термометр с щупом	
88.	Набор кювет	**ТС**	основное	Набор кювет №2 (5,10,20,30,50)	
89.	Спиртовка	**ТС**	основное	Спиртовка лабораторная	
90.	Беспроводной маршрутизатор	**ТС**	основное	Wi-Fi роутер	
91.	Коммутатор	**ТС**	основное	Коммутатор на 24 гнезда	
92.	Влагомер	**ТС**	основное	Влагомер (аналог "Прибора Чижовой") (с калибровкой)	

Лаборатория «Мясопереработка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
93.	Стеллаж	**Мебель**	основное	Стеллаж ЭКОНОМ СКК-14/6 СЦК-С 1400х600х1850(1870) мм (полки нерж, каркас оцинк)	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.05
94.	Шкаф универсальный	**Оборудование**	основное	Шкаф универсальный ARKTO V1,4-S (1420х880х2200 мм , 1400 л , -5…+5 °С)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
95.	Напольные весы	**Оборудование**	основное	Весы грузопдъемностью до 150кг	
96.	Тележка-чан транспортировочная, нержавеющая сталь, емкость 100 л	**Оборудование**	основное	Тележка-чан для фарша 100 л AISI 304A	
97.	Тележка-шпилька	**Оборудование**	основное	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)	
98.	Стерилизатор для ножей	**Оборудование**	основное	Стерилизатор ножей Atesy СТУ	
99.	Ванна моечная	**Оборудование**	основное	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)	
100.	Бактерицидная лампа	**Оборудование**	основное	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50	
101.	Водонагреватель	**Оборудование**	основное	Водонагреватель Thermex Flat Plus IF 50 V (pro), накопительный, 2кВт, 50л, белый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				[эдэб00245]	
102.	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	основное	Шкаф шоковой заморозки CR5-G (800х800х900 мм, +90... -18°С ,0,8 кВт, 220 В)"ПОЛАИР"	
103.	Фаршемешалка	**Оборудование**	основное	Фаршемешалка Fimar 75С1Р	
104.	Шприц колбасный	**Оборудование**	основное	Шприц колбасный Airhot SVA-26	
105.	Котлетный автомат	**Оборудование**	основное	Котлетный автомат Patty 100	
106.	Пельменный аппарат	**Оборудование**	основное	Аппарат пельменный JGL-135 -5B (AR) (8100 шт/ч, 990х470х1150 мм, 1,5кВт, 380В)	
107.	Жарочный шкаф	**Оборудование**	основное	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1-К-2/1 (полностью нерж) конвекция с пароувлажнением, подставка	
108.	Шкаф среднетемпературый	**Оборудование**	основное	Шкаф среднетемпературный V=46л, HURAKAN HKN-BC46, (0-10С°С,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				485х435х525мм, 0,08кВт, 220В)	
109.	Миксер	**Оборудование**	основное	Миксер планетарный МП-7 (Беларусь), 7 л (220 В)	
110.	Нож разделочный	**Оборудование**	основное	Нож разделочный (жиловочный) Я2-ФИН-33, прямое лезвие 25-27 см	
111.	Нож обвалочный	**Оборудование**	основное	Нож обвалочный, прямое лезвие 14-16 см	
112.	Сетевой фильтр	**Оборудование**	основное	Сетевой фильтр Pilot GL, 10м, белый [024]	
113.	Ящик (лоток) из ПНД	**Оборудование**	основное	Ящик (лоток) из ПНД, пластиковый ящик для мяса 600х400х200мм, сплошной	
114.	Термометр электронный	**Оборудование**	основное	Термометр электронный цифровой, позволяет измерять температуру в диапазоне от -50 до +330 градусов.	
115.	Мусат овальный	**Оборудование**	основное	Мусат овальный, длина 30 см, тонкая вытяжка	
116.	Калькулятор	**Оборудование**	основное		
117.	Бокс	**Оборудование**	основное	Бокс / Корзина для	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				стерилизации	
118.	Гастроемкость для сбора пищевых отходов	**Оборудование**	основное	Гастроемкость для сбора пищевых отходов, объем 1,8л	
119.	Электрогриль	**Оборудование**	основное	Электрогриль WMF 0415560711(2кВт, 220 В)	
120.	Льдогенератор	**Оборудование**	основное	Льдогенератор Caso Ice Chef PRO (0,5кВт, 220 В)	
121.	Диспенсер	**Оборудование**	основное	Диспенсер для виниловых/нитриловых перчаток, белый диспенсер из прочного АБС-пластика.	
122.	Диспенсер (органайзер) для одноразовых СИЗ	**Оборудование**	основное	Диспенсер (органайзер) для одноразовых СИЗ, секции для масок, одноразовых халатов, шапочек, бахил	
123.	Станок для заточки ножей	**Оборудование**	основное	Станок для заточки ножей, угол заточки от 10 до 35 градусов	
124.	Сито	**Оборудование**	основное	Сито (нерж.) d=210 мм, ячейка 1,5х1мм s/s PINTINOX арт. 00000030274 / 50905621	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
125.	Конус для обвалки птицы	**Оборудование**	основное	Устройства для ручной разделки тушек птицы. Конус для обвалки птицы Э-1094	
126.	Противень	**Оборудование**	основное	Противень Unox TG405	
127.	Доска разделочная	**Оборудование**	основное	Доска разделочная (бук) 500х300х20 мм, упак. 3шт, арт.50302	
128.	Клипсатор ручной настольный	**Оборудование**	основное	Клипсатор ручной настольный КОМПО КН-7р 230х240х620 мм	
129.	Стол технологический с разделочной доской	**Оборудование**	основное	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200х600х870	
130.	Инструментальный шкаф	**Оборудование**	основное	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000	
131.	Куттер	**Оборудование**	основное	Куттер Electrolux Professional K452V-01 / 600501 (256х415х470мм, 4,5 л, 2 скор., 1500-3000 об/мин, (1,0кВт, 380 В)	
132.	Мясорубка	**Оборудование**	основное	Мясорубка HURAKAN HKN-22SP с насадками для колбасок и купат	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(1,5кВт, 220 В)	
133.	Термометр	**Оборудование**	основное	Термометр цифровой Martellato арт.50T001	
134.	pH-метр	**Оборудование**	основное	PH метр 98108 Kelilong портативный / PH-98108	
135.	Шприц колбасный	**Оборудование**	основное	Шприц колбасный вертикальный TV-5L	
136.	Машина вакуумупаковочная	**Оборудование**	основное	Машина настольная вакуум-упаковочная HVC-210T/1D SS (нерж)	
137.	Весы настольные	**Оборудование**	основное	Весы торговые ФорТ-Т 918 (15 кг; 2) LCD Оптима (335х110х320мм, платф. 230х330 мм , без стойки)	
138.	Горячий стол	**Оборудование**	основное	Горячий стол CAS CNW-460	
139.	Весы	**Оборудование**	основное	Весы с печатью этикетки Штрих - ПРИНТ ФI15-2.5 Д2 (v.4.5) 2Мб	
140.	Тележка-шпилька	**Оборудование**	основное	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)	
141.	Вешалка	**Оборудование**	основное		
142.	Ванна моечная	**Оборудование**	основное	Ванна моечная с рабочей	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)	
143.	Смеситель	**Оборудование**	основное	Смеситель с изгибающим изливом	
144.	Стойка для мусорных пакетов	**Оборудование**	основное		
145.	Бактерицидная лампа	**Оборудование**	основное	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50	
146.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15/7СЦК 1500х700 мм полка-решетка	
147.	Шкаф среднетемпературый	**Оборудование**	основное	Шкаф среднетемпературый HURAKAN BC46 (1,0кВт, 220 В)	
148.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол производственный 1600х700х860 с полкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
149.	Стол технологический с разделочной доской	**Оборудование**	основное	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200х600х870	
150.	Сплит-система	**Оборудование**	основное		
151.	Аптечка	**Оборудование**	основное		
152.	Инструментальный шкаф	**Оборудование**	основное	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-002000	
153.	Куттер	**Оборудование**	основное	Куттер Electrolux Professional K452V-01 / 600501 (256х415х470мм, 4,5 л, 2 скор., 1500-3000 об/мин, (1,0кВт, 380 В)	
154.	Мясорубка	**Оборудование**	основное	Мясорубка HURAKAN HKN-22SP с насадками для колбасок и купат (1,5кВт, 220 В)	
155.	Термометр	**Оборудование**	основное	Термометр цифровой Martellato арт.50T001	
156.	pH-метр	**Оборудование**	основное	PH метр 98108 Kelilong портативный / PH-98108	
157.	Шприц колбасный	**Оборудование**	основное	Шприц колбасный вертикальный TV-5L	
158.	Машина вакуумупаковочная	**Оборудование**	основное	Машина настольная вакуум-упаковочная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				HVC-210T/1D SS (нерж)	
159.	Весы настольные	**Оборудование**	основное	Весы торговые ФорТ-Т 918 (15 кг; 2) LCD Оптима (335х110х320мм, платф. 230х330 мм , без стойки)	
160.	Горячий стол	**Оборудование**	основное	Горячий стол CAS CNW-460	
161.	Весы	**Оборудование**	основное	Весы с печатью этикетки Штрих - ПРИНТ ФI15-2.5 Д2 (v.4.5) 2Мб	
162.	Тележка-шпилька	**Оборудование**	основное	Тележка-шпилька для поддонов ТШ-Н нержав. (470х365х1500мм, 9 поддонов 410х310мм)	
163.	Вешалка	**Оборудование**	основное		
164.	Ванна моечная	**Оборудование**	основное	Ванна моечная с рабочей поверхностью ПРОФИ, правое расположение емкости СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П (1500х700х870(890), емк. 500х500х300мм)	
165.	Смеситель	**Оборудование**	основное	Смеситель с изгибающим изливом	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
166.	Стойка для мусорных пакетов	**Оборудование**	основное		
167.	Бактерицидная лампа	**Оборудование**	основное	Бактерицидный рециркулятор закрытого типа «КРИСТАЛЛ» ОДВ-РБ-50	
168.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК СРО-15/7СЦК 1500х700 мм полка-решетка	
169.	Шкаф среднетемпературый	**Оборудование**	основное	Шкаф среднетемпературый HURAKAN BC46 (1,0кВт, 220 В)	
170.	Стол производственный	**Оборудование**	основное	Стол производственный 1600х700х860 с полкой	
171.	Стол технологический с разделочной доской	**Оборудование**	основное	Стол технологический для обвалки и жиловки 1200х600х870	
172.	Сплит-система	**Оборудование**	основное		
173.	Аптечка	**Оборудование**	основное		
174.	Огнетушитель	**Оборудование**	основное		
175.	Инструментальный шкаф	**Оборудование**	специализированное	Шкаф инструментальный ПРАКТИК ТС 1095-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				002000	
176.	Вешалка	**Оборудование**	специализированное		
177.	Мусорная корзина	**Оборудование**	специализированное		
178.	Пила для мяса	**ТС**	основное		
179.	Беспроводной маршрутизатор	**ТС**	основное		
180.	Конус для ручной обвалки целых тушек птицы	**УМК**	основное	Приспособление для обвалки тушек птицы	
181.	Схема потрошения тушек птицы	**УМК**	основное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное		ООД.09, СГ.04
2.	шкафы для одежды	**Мебель**	основное		
3.	стулья/скамейки	**Мебель**	основное		
4.	спортивный инвентарь и оборудование	**Оборудование**	основное		
5.	открытые спортивные площадки	**Оборудование**	основное		

[2] Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное		
7.	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное		
	Тренажерный зал с оборудованием: атлетический центр WEIDERFLEX 8950, атлетический центр WEIDERFLEX 8970, беговая дорожка, велотренажеры, гребля SM-62, комплекты лыжные, стенка гимнастическая, штанги, ботинки лыжные, доска для пресса, инвентарь для игры в шахматы, канат, крепление, лыжи, майки спортивные, маты гимнастические, министепы, мячи б/б, мячи в/б, мячи ф/б, насос для мяча, ракетки, скамья, гимнастическая скакалка.	**Оборудование**	основное		
2.	Игровой зал: фермы баскетбольные с пластиковыми щитами с табло атаки; баскетбольные пластиковые щиты (разминочные); ворота для мини футбола; электронное табло универсальное; мячи баскетбольные; мячи волейбольные; волейбольный комплект (стойки, сетка, вышка)	**Оборудование**	основное		
3.	Зал для борьбы: гимнастические стенки с навесными перекладинами для подтягивания; брусья параллельные; канат; кольца; перекладина высокая; козел; тренажеры; тренажер для армспорта; маты; покрышка; зеркала; весы	**Оборудование**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	медицинские; гонг для борьбы				

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

Библиотека, читательский зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	**Мебель**	основное	регулируемые по высоте	
2.	рабочее место библиотекаря	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
3.	стеллажи для книг	**Мебель**	основное	на усмотрение ОО	
4.	компьютер с программным обеспечением для библиотекаря (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**		на усмотрение ОО	
5.	компьютеры с программным обеспечением для обучающих (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
6.	комплект презентационного мультимедийного или проекционного оборудования	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	
7.	комплект учебно-методических материалов	**УМК**	основное	на усмотрение ОО	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	стул (складной, штабелируемый, с пюпитром (столиком))	**Мебель**	специализированное	регулируемые по высоте	
2.	секция стульев	**Мебель**	основное		
3.	трибуна	**Мебель**	основное		
4.	кулисы	**Мебель**	основное		
5.	акустическая система (линейные массивы, сценические мониторы)	**Оборудование**	основное		
6.	усилители мощности	**Оборудование**	основное		
7.	эквалайзер	**Оборудование**	основное		
8.	трансформаторы	**Оборудование**	основное		
9.	частотный отклик	**Оборудование**	основное		
10.	микрофонный парк (микрофоны (проводные, беспроводные), подставки под микрофоны)	**Оборудование**	основное		
11.	прожектор	**Оборудование**			
12.	проектор (настольный /инсталляционный, короткофокусный / ультракороткофокусный, 3Dпроектор, проектор точечной подсветки)	**Оборудование**	основное		
13.	проекционный экран	**Оборудование**	основное		
14.	компьютер с программным обеспечением (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	**ТС**	основное	на усмотрение ОО	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	По всем дисциплинам и модулям

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 3

1.1 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственнойитоговой аттестации 4

1.2 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена 4

1.3 Форма государственной итоговой аттестации 5

2. Процедура проведения ГИА 5

2.2. Особенности проведения демонстрационного экзамена 7

2.2.2.Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена 8

2.2.3. Место проведения демонстрационного экзамена 8

2.2.4.Сроки проведения демонстрационного экзамена 11

2.2.5.Инструкция по технике безопасности 11

2.3. Порядок защиты и тематика дипломных работ 11

3. Требования к дипломным работам и методика оценивания дипломных работ и демонстрационного экзамена 14

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 16

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации 17

5.2. Порядок пересдачи ГИА 18

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации является частью основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

База приема на образовательную программу: основное общее образование. Программа ГИА, включая методику оценивания результатов, требования к дипломной работе, задания и продолжительность подготовки и защиты дипломной работы определяются с учетом примерных основных образовательных программ СПО (при наличии) и на основе КОД профильного уровня, утверждаются директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей ГЭК.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися (далее – студенты, выпускники) ППССЗ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343.

Задачи государственной итоговой аттестации:

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

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

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех

производства и обращения на рынке	этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу отрасли	
ВД 04. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМц 04. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

Программа ГИА, требования к дипломной работе, а также методика и критерии оценки, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.1 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственнойитоговой аттестации

Программа ГИА разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 № 343; примерной основной образовательной программой; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственнойитоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова».

1.2 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Программа ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего профессионального образования в части освоения основных видов деятельности (далее – ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.
Организация и обеспечение автоматизированных систем управления технологических процессов	ПК 4.1 Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.
	ПК 4.2 Обеспечивать работу автоматизированных систем управления технологических процессов
Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПК 5.1 Контролировать качество и безопасность сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
	ПК 5.2 Организация и ведение технологического процесса подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов, автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас
	ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки сырья к обработке и приготовления фарша, производства продуктов питания из мясного сырья на аппаратах термической обработки мясопродуктов автоматизированных технологических линиях по производству вареных колбас

1.3 Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА по ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является демонстрационный экзамен профильного уровня и защита дипломной работы.

2. Процедура проведения ГИА

2.1.Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), которые создаются по каждой ППССЗ, реализуемой в колледже, в порядке, установленном законодательством Российской

Федерации.

ГЭК формируется из числа педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета не позднее, чем за 1 месяц до начала ГИА.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК колледж создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе ГИА председатель и члены ГЭК присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатели ГЭК по образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, реализуемой колледжем, утверждаются не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством сельского хозяйства Российской Федерации по представлению Университета. Предложения по кандидатурам председателей ГЭК подготавливает колледж.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и в колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместителем председателя ГЭК является директор колледжа. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя или педагогических работников колледжа.

На период проведения ГИА для обеспечения работы ГЭК директор колледжа назначает секретаря указанной комиссии из числа лиц, относящихся к педагогическим или административным работникам колледжа. Секретарь ГЭК не входит в состав ГЭК, ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся по заранее утвержденному директором колледжа графику проведения ГИА.

На заседании, кроме председателя и членов ГЭК, могут присутствовать приглашенные лица: представители предприятий, организаций и их объединений,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; руководители дипломных работ и консультанты; преподаватели и студенты колледжа; родители и представители выпускников.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), заместителем председателя, членами и секретарем ГЭК. Результаты работы ГЭК фиксируются в отчете о работе государственной экзаменационной комиссии. Протокол и отчет о работе ГЭК сдаются на хранение в архив колледжа.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается документ об образовании и о квалификации, подтверждающий получение среднего профессионального образования по специальности в соответствии с лицензией - диплом о среднем профессиональном образовании.

2.2. Особенности проведения демонстрационного экзамена

2.2.1.Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК колледж создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

По требованию координатора колледж рекомендует кандидатуру Главного эксперта, предоставляет список рекомендованных экспертов с правом участия в оценке демонстрационного экзамена. Количественный состав Экспертной группы демонстрационного экзамена определяется на основе условий, указанных в КОД.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе. Все личные профили должны быть созданы, либо актуализированы, если они были созданы ранее, не позднее, чем за 1 месяц до даты начала демонстрационного экзамена. Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет: персонально каждый участник или эксперт; представитель колледжа, координатор, подтверждающий данные сведения Оператору.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по проведению экзамена для студентов колледжа осуществляется колледжем.

Главный эксперт проводит проверку на предмет готовности проведения демонстрационного экзамена в соответствии с базовыми принципами, включая проверку соответствия ЦПДЭ инфраструктурному листу и сверку состава Экспертной группы. Распределяются обязанности между членами Экспертной группы, проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в протоколе демонстрационного экзамена базового уровня по установленной форме.

В подготовительный день Главным экспертом производится распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией.

На момент проведения демонстрационного экзамена все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с техническим описанием КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенную оценочную ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена. В случае возникновения необходимости покинуть ЦПДЭ по уважительным причинам, направляет письменное уведомление в адрес Оператора в соответствии с порядком, устанавливаемым Оператором с указанием лица, на которого возлагается временное исполнениеобязанностей Главного эксперта и периода его отсутствия.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, а также членов ГЭК, не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Хранение оригинала итогового протокола демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности осуществляется в соответствии с требованиями Номенклатуры дел колледжа. Протоколы демонстрационного экзамена хранятся в ЦПДЭ в соответствии со сроками и в порядке, устанавливаемом ЦПДЭ. В случае, если колледж является ЦПДЭ, то протоколы хранятся в соответствии с требованиями Номенклатуры дел колледжа.

2.2.2.Выбор оценочной документации для демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен используется в качестве механизма оценки результатов освоения профессиональных модулей, входящих в ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в рамках ГИА.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Комплект оценочной документации (далее – КОД) - комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена по специальности, включающий задания, перечень оборудования и оснащения, план застройки площадки, требования к составу экспертных групп, а также инструкцию по технике безопасности.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения применяется комплект оценочной документации профильного уровня КОД 19.02.12

2.2.3. Место проведения демонстрационного экзамена

Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Подготовка и проведение демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России, Оператором.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке соответствующей инфраструктурному листу. Колледж самостоятельно, определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самом колледже, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

В случае организации ЦПДЭ и проведения демонстрационного экзамена на своей площадке, колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам. Обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

Колледж распределяет экзаменационные группы с учетом пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

В соответствии с распределением экзаменационных групп колледж, не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу формирования сводного графика, формирует и направляет в адрес координатора уточненный график проведения демонстрационного экзамена на соответствующий месяц.

Итоговый график проведения демонстрационного экзамена колледж направляет координатору не позднее, чем за 1 месяц до начала демонстрационного экзамена.

Колледж не позднее, чем за 1 месяц до даты начала демонстрационного экзамена, направляет координатору утвержденные списки экзаменационных групп.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе. Колледж не позднее, чем за 1,5 месяца до даты начала демонстрационного экзамена организует регистрациюв системе каждого участника и эксперта, которые обязаны создать и заполнить личный профиль. Все личные профили должны быть созданы, либо актуализированы, если они были созданы ранее, не позднее, чем за 1 месяц до даты начала демонстрационного экзамена. Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет: персонально каждый участник или эксперт; представитель колледжа, координатор, подтверждающий данные сведения оператору.

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, организацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с планом. План формируется колледжем на основе плана проведения демонстрационного экзамена по специальности, утвержденного соответствующим КОД, и должен содержать подробную информацию о времени проведения экзамена для каждой экзаменационной группы, о распределении смен (при наличии) с указанием количества рабочих мест, перерывов на обед и других мероприятий, предусмотренных КОД. План подтверждается Главным экспертом.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по проведению экзамена осуществляется ЦПДЭ или образовательной организацией, в т.ч. по вопросам, касающимся оплаты проезда, проживания, питания экспертов, привлеченных к работе из других

субъектов Российской Федерации и населенных пунктов.

На период проведения демонстрационного экзамена ЦПДЭ назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры экзаменационной площадки, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом экспертной группы и не регистрируется в системе.

Подготовительный день проводится для экзаменационных групп из одной учебной группы за 1 день до начала демонстрационного экзамена. Главный эксперт проводит проверку на предмет готовности проведения демонстрационного экзамена в соответствии с базовыми принципами, включая проверку соответствия ЦПДЭ инфраструктурному листу и сверку состава Экспертной группы. Распределяются обязанности между членами Экспертной группы, проводится инструктаж по охране трудаи технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в протоколе демонстрационного экзамена по установленной форме.

В подготовительный день Главным экспертом производится распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией.

В случае неявки экзаменуемого, состоящего в списке сдающих в системе, неявившийся исключается из списка участников в системе.

Итоги жеребьевки и ознакомления с рабочими местами и документацией фиксируются в протоколе распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами по установленной форме.

Задания, по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в системе. Каждая экзаменационная группа сдает экзамен по отдельному варианту задания. Вариант задания поступает в личный кабинет Главного эксперта за 1 день до демонстрационного экзамена.

На момент проведения демонстрационного экзамена все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены техническим описанием КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами.

Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участникув бумажном виде, обобщенную оценочную ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена с оценочными материалами и заданием по установленной форме.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена с целью недопущения нарушения порядка проведения ГИА и обеспечения объективности ее результатов члены ГЭК присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу главного эксперта и экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами экспертной группы.

Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, а также членов ГЭК, не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

2.2.4.Сроки проведения демонстрационного экзамена

Объем академических часов, отводимых на ГИА в структуре образовательной программы, составляет 216 часов (6 недель).

Сроки проведения ГИА: 20 мая - 30 июня 2028 г.

Сроки проведения демонстрационного экзамена: по графику в период с 20 мая – 11 июня 2028 г.

2.2.5.Инструкция по технике безопасности

Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена представлена в КОД 19.02.12

2.3. Порядок защиты и тематика дипломных работ

Цель защиты дипломных работ – установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПО, соответствующей требованиям ФГОС СПО.

Защита является завершающим этапом выполнения, обучающимся дипломной работы. К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения, успешно прошедшие процедуру демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО и представившие дипломную работу с отзывом руководителя и внешней рецензией в установленный срок.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся по заранее утвержденному директором колледжа графику проведения ГИА.

На заседании, кроме председателя и членов ГЭК, могут присутствовать приглашенные лица: представители предприятий, организаций и их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; руководители дипломных работ и консультанты; преподаватели и студенты колледжа; родители и представители выпускников.

Для проведения защиты дипломных работ отводится специально подготовленный

кабинет, оборудованный:

- рабочими местами для председателя и членов ГЭК;
- компьютером, мультимедийным проектором, экраном;
- лицензионным программным обеспечением общего и специального назначения.

Для заседания ГЭК секретарь обеспечивает наличие следующих документов:

- ФГОС СПО по специальности;
- Программа государственной итоговой аттестации по специальности;
- приказ о составе ГЭК;
- приказ об утверждении тематики дипломных работ по специальности;
- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость результатов освоения выпускниками образовательной программы СПО по специальности;
- зачетные книжки выпускников;
- дипломные работы с документами, которые к ним прилагаются - задание, отзыв руководителя, внешняя рецензия, презентация для представления дипломной работы;

Продолжительность защиты дипломной работы не должна превышать 10 минут на одного обучающегося.

Процедура защиты включает:

- доклад аттестуемого (не более 7 минут);
- вопросы членов комиссии, ответы аттестуемого;
- чтение отзыва и рецензии;
- ответы аттестуемого на замечания, содержащиеся в отзыве и рецензии.

Председатель имеет право разрешить: краткие выступления членов ГЭК, руководителя и рецензента; вопросы выпускнику от лиц, присутствующих на защите, при необходимости получения дополнительной информации.

Результаты защиты дипломной работы, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» иобъявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Дипломные работы после защиты сдаются в архив колледжа не позднее месяца после окончания государственной итоговой аттестации. Срок и правила их хранения определяются в соответствии с Номенклатурой дел колледжа.

Тематика дипломных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Темы дипломных работ определяются колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем дипломных работ разрабатывается преподавателями колледжа совместно с представителями работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, рассматривается на заседании методической комиссии с участием председателей ГЭК.

Тематика дипломных работ согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников, утверждается ректором Университета.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Выбор темы дипломной работы обучающиеся осуществляют до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Перечень примерных тем дипломных работ:

1. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры реструктурированных мясных продуктов;
2. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры гомогенных колбасных изделий;
3. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры грубоизмельченных колбасных изделий;
4. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры технологии и рецептуры мясных полуфабрикатов с антиоксидантными свойствами;
5. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры мелкоштучных изделий, обогащённых растительными компонентами;
6. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры мясных продуктов из нетрадиционного сырья;
7. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры;
8. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры деликатесных изделий;
9. Обеспечение качества и безопасности рубленых полуфабрикатов из мяса птицы за счет введения антиокислителей;
10. Обеспечение качества и безопасности детских мясных продуктов за счет использования пребиотиков;
11. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры вареных колбасных изделий;
12. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры сырокопченых колбасных изделий;
13. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры панированных полуфабрикатов из мяса птицы;
14. Организация технологического процесса производства и усовершенствование рецептуры копченых колбас, обогащенных животными белками;
15. Организация технологического процесса производства и усовершенствование ветчинных изделий с гидр коллоидами.

Сроки защиты дипломных работ

Сроки защиты дипломных работ: 14 июня - 30 июня 2027 г.

3. Требования к дипломным работам и методика оценивания дипломных работ и демонстрационного экзамена

3.1. Оценка результатов выполнения демонстрационного экзамена

Оценка уровня и качества подготовки выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения определяется:

- по результатам демонстрационного экзамена;
- по результатам выполнения и защиты дипломной работы.

Задание демонстрационного экзамена - комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе КОД, разработанных Оператором.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену. Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является признанное колледжем содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности.

При выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена должны обеспечиваться равные условия для всех участников демонстрационного экзамена.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов воценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы. Колледж вправе разработать иную методику перевода баллов в оценку, или дополнить предложенную, в том числе на основе дифференцированной системы с учетом специфики компетенций и уровней сложности КОД и закрепить локальным актом.

Процедура перевода общего количества набранных баллов в оценку осуществляется исходя из рекомендованной схемы перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально-возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%
Количество набранных баллов (например, максимальное количество баллов – 100)	0-19,99	20,0-39,99	40,0-69,99	70,0-100,0

Результаты любой из форм ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

3.2. Требования к структуре и содержанию дипломной работы

Требования к содержанию, объему, структуре и оформлению дипломной работы представлены в Методических рекомендациях по подготовке и защите дипломной работы, разрабатываемых колледжем по каждой ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Задания для выполнения дипломной работы разрабатываются в соответствии с утвержденными темами дипломных работ. Задания на дипломные работы обсуждаются на заседании предметной комиссии и утверждаются заместителем директора колледжа. Задание выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант (консультанты) по отдельным частям работы (экономическая, технологическая, конструкторская и т.п. части). Назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

В обязанности руководителя дипломной работы входит:

– разработка задания для выполнения дипломной работы;

– разработка календарного графика выполнения дипломной работы осуществление контроля за соблюдением студентом календарного графика выполнения дипломной работы;

– консультирование студента по вопросам содержания дипломной работы и последовательности выполнения работ в соответствии с заданием;

– координация работы консультанта (консультантов) по отдельным главам дипломной работы;

– предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

Руководитель дипломной работы имеет право присутствовать на защите с правом совещательного голоса.

К каждому руководителю может быть прикреплено одновременно не более восьми выпускников.

В обязанности консультанта дипломной работы входит:

– руководство подготовкой и выполнением дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;

– консультирование студента в определенной части содержания дипломной работы и последовательности выполнения работ, намеченных консультантом;

– контроль за ходом выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса в соответствии с графиком выполнения дипломной работы;

– проверка выполненной студентом работы в части содержания консультируемого вопроса, предоставление информации о качестве работы руководителю дипломной работы.

Консультант ставит свою подпись на титульном листе дипломной работы. Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование проводится с

целью обеспечения независимой объективной оценки дипломной работы. В состав рецензентов могут входить представители предприятий, организаций, их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, центров оценки квалификаций.

Рецензенты определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме изаданию;
- оценку качества выполнения глав дипломной работы;
- заключение о практической значимости дипломной работы;
- общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Рецензент передает рецензию на дипломную работу председателю ЦК ветеринарных дисциплин.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за 2 дня до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

По окончании работы, работа, подписанная студентом и консультантом предоставляется руководителю для проверки. Руководитель проверяет качество дипломной работы, подписывает ее и вместес заданием, отзывом передает председателю методической комиссии. Допуск дипломной работы к защите оформляется приказом директора колледжа.

Студент заблаговременно, не позднее чем за 2 дня до защиты, знакомится с замечаниями, содержащимися в отзыве для того, чтобы подготовиться к защите дипломной работы.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимым выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

5.1. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционнуюкомиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора Университета или приказом директора колледжа одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников Университета и (или) колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК, и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, или иное лицо, уполномоченное ректором Университета. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднеесследующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти

ГИА в дополнительные сроки, установленные Университетом или колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИАвыпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

5.2. Порядок пересдачи ГИА

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в сроки, установленные колледжем, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебнымграфиком для прохождения ГИА по соответствующей ППССЗ.

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»

(очная форма обучения)

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	**4**
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	**8**
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	**10**
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	**12**

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья»
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения утверждён приказом Минпросвещения России 18 мая 2022г. № 343)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии позитивного отношения к общественным ценностям, в приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, преподаватели, заведующие отделением, педагог-психолог, социальный педагог, члены совета обучающихся, представители совета родителей, представители организаций работодателей

Данная программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «Воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества

и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

− проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

− демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

− демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

− проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

− участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;− проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования; с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализацию рабочей программы воспитания осуществляют квалифицированные специалисты: директор колледжа, заместитель директора по ВР, педагог - психолог, социальный педагог, руководитель-организатор ОБЖ, педагоги-предметники, кураторы учебных групп, руководители спортивных и творческих секций, мастера производственного обучения, заведующий ЭБЦ.

Повышение квалификации педагогических кадров по вопросам воспитания осуществляется через систему курсов повышения квалификации и стажировок, которое осуществляет ответственный за организацию методической работы.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Обеспечение воспитательной работы по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения, направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья» осуществляется в специальных помещениях.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных мероприятий в календарном плане.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

библиотечный информационный центр;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы в колледже имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и ее ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа https://www.sgau.ru/ftk, в социальной группе ВК https://vk.com/ftksgau, в Telegram-канале https://t.me/ftk_sgau.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Календарный план воспитательной работы закрепляет направления и содержание воспитательной деятельности по модулям.

Структурные компоненты (модули)

Наименование структурного компонента /модуля	Содержание воспитательной деятельности
«Кураторство и поддержка»	Отражает деятельность по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, по оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Организует взаимодействие педагогов с родителями обучающихся. Вырабатывает стратегию взаимодействия в проблемных ситуациях, привлечения внутренних и внешних воспитательных ресурсов.
«Студенческое самоуправление»	Формирует принадлежность к группе в ходе поддержки студенческого самоуправления и молодежных общественных объединений. Вовлекает обучающихся в формальные и неформальные группы, несущие в себе благоприятный сценарий взаимодействия с их представителями, предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Помогает воспитывать у обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства.
«Ключевые дела ПОО»	Способствует интенсификации общения, формированию инициативности и опыта сотрудничества, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения и ответственной позиции обучающихся к происходящему в ПОО. Вовлекает обучающихся в события благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности: спортивные состязания, праздники, фестивали, представления; проведение акций, посвященных значимым событиям и датам; театрализованные, музыкальные, литературные события и т.д. Включает обучающихся в процессы реализации социальных проектов и программ в своем регионе. Способствует приобретению опыта участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении; взаимодействию с социальными группами и НКО. Пропагандирует поддержку семейных и местных традиций; благоустройство общественных пространств
«Профессиональный выбор»	Обеспечивает педагогическое сопровождение профессионального выбора разнообразными способами: освоение профессионального цикла; экскурсии на предприятия; встречи с профессионалами, социальными партнерами и работодателями; участие в тренингах, мастер-классах, квестах и др. Расширяет опыт самостоятельного зарабатывания денег; связи собственного потенциала обучающегося как работника с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов, обнаруживает разные социальные роли.
«Организация предметно-эстетической среды»	Формирует навыки преобразования общественных и производственных пространств, вовлечение в развитие предметно-эстетической среды учебных помещений и общежитий. Развивает различные аспекты красоты профессионального труда, промышленной эстетики, технологической культуры, внешнего образа предприятий в глазах общественности, заказчиков и сотрудников, корпоративного дизайна, товарных знаков. Создает позитивный имидж человека труда, его результатов и их значимости для остальных воспитательных идеалов: организация тематических экспозиций; обеспечение доступа к информационным материалам; организация дискуссий («круглые столы», форумы, дебаты, симпозиумы, «панельная дискуссия» и др.) между обучающимися и педагогами, с представителями профессионально-производственной и социокультурной среды.
«Правовое сознание»	Предусматривает включение в рабочую программу воспитания профилактических мер по предупреждению социально неодобряемого поведения и совершения правонарушений; а также использование форм превентивной работы для поощрения социально одобряемого поведения и обнаружения у обучающихся намерений, стремлений, действий по активному улучшению ситуации.
«Цифровая среда»	Способствует развитию навыков устной, письменной и цифровой деловой

	коммуникации, публичного выступления, соблюдения речевого и сетевого этикета, умения демонстрировать позитивный взгляд на мир в жизни и сети, формированию стремления к реализации сетевой активности, обеспечивающей в профессиональном контексте конструктивный цифровой след либо предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в цифровом пространстве.
«Взаимодействие с родителями»	Вовлекает родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, в организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Ориентирует на достижение воспитательных результатов при возникновении проблем в обучении, на социально одобряемое поведение представителей старших поколений и заботу о них.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал, выставочные залы, студии, клубы, кинотеатры	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
2	Отчетно-перевыборное заседание Совета обучающихся (выборы актива совета обучающихся)	Члены актива группы, заинтересованные обучающиеся	Учебная аудитория	Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся	«Студенческое самоуправление»
2	Кураторский час, посвященный Дню окончания Второй Мировой войны	Обучающиеся 2, 3 курсов	Учебные аудитории	Преподаватель истории, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
5	Информационный кураторский час, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватель ОБЗР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
12	Кураторский час «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, УК РФ, КоАП РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, педагог-психолог	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» «Цифровая среда»
В течение месяца	Фестиваль археологии и реконструкции «Укек»	Обучающиеся всех курсов	Исторический парк «Россия — Моя история»	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»

В течение месяца	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу творческих, спортивных кружков, студий, клубов по интересам	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	2, 3,5, 7, 8,9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Экскурсии в музей колледжа и университета	Обучающиеся 1курса	Музей колледжа, музеи СГАУ	Руководитель музея колледжа, кураторы	1, 2, 3, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Всемирный день туризма: экскурсия по историческим местам города Саратова.	Обучающиеся разных курсов	Место проведения определяется администрацией колледжа по согласованию с участниками мероприятия, с их законными представителями		5, 7, 10, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
27	Профилактические встречи с участием сотрудников правоохранительных органов, медицинских работников, направленные на профилактику наркомании, алкоголизма, табакокурения и совершения других противоправных действий	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, медицинский работник, представители правоохранительных органов	1, 2, 3, 9, 10, 12	«Цифровая среда» «Правовое сознание»
30	День интернета в России	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели информационных дисциплин, кураторы	2,4	«Цифровая среда» «Правовое сознание» «Ключевые дела»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	2,3	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	2, 13,14,15, 16,17	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»

ОКТЯБРЬ					
3	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
4	Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	Обучающиеся, участники праздничного концерта, преподаватели и администрация колледжа	Актовый зал	Преподаватель-организатор	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Творческий конкурс «Восходящая звезда»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Руководитель студенческого клуба «Энергия»	«Ключевые дела ПОО»
11	Кураторский час, посвященный Дню работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
16	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватели естественно-научных дисциплин	«Ключевые дела ПОО»
17	Кураторский час, посвященный Дню работников пищевой промышленности	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»

В течение месяца	Спортивно-познавательная деловая игра: "Квест первокурсника"	Обучающиеся 1 курса	Помещение и территория колледжа	Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский географический диктант»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные аудитории ПОО	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели профессиональных дисциплин	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Социально-психологическое тестирование	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории согласно утвержденному графику	Члены комиссии	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
25	Встреча с участием педагога-психолога, направленная на профилактику суицидального поведения в среде обучающихся	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
НОЯБРЬ					
7	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
5-8	Большой этнографический диктант	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы, педагог-организатор	«Ключевые дела ПОО»

4	Кураторский час, посвященный Дню народного единства	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
14	Кураторский час, посвященный Международному дню толерантности	Обучающиеся 2, 3 курсов		Кураторы	Ключевые дела ПОО»
16	Мероприятие, посвященное Дню открытых дверей	Члены Студенческого совета, активисты	Актовый зал, учебные аудитории и лаборатории	Администрация колледжа, кураторы, педагоги-организаторы	«Студенческое самоуправление» «Организация предметно-эстетической среды»
23	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся	Актовый зал, учебные аудитории	Директор, заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-эстетической среды»
29	Праздничный концерт, посвященный Дню Матери	Обучающиеся, участники праздничного концерта, преподаватели и администрация колледжа	Актовый зал	Преподаватель-организатор	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории,	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической

течение месяца	планом воспитательной работы куратора		предприятия и организации работодателей, соцпартнеров		среды» «Профессиональный выбор»
ДЕКАБРЬ					
2	Кураторский час, посвященный дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Кураторство и поддержка»
5	Кураторский час для групп нового набора «Готовимся к первой сессии»	Обучающиеся 1курса	Учебные аудитории	Заведующие отделением, кураторы	«Кураторство и поддержка»
5	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся 2,3 курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
5	Информационный кураторский час, посвященный Дню добровольца (волонтера).	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
12	Кураторский час, посвященный Дню Конституции РФ	Обучающиеся 1курса	Учебные аудитории	Кураторы	«Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

27	Праздничный новогодний концерт	Обучающиеся, участники праздничного концерта, преподаватели и администрация колледжа	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Встреча с участием инспектора ГИБДД, направленная на профилактику дорожно-транспортных происшествий	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Правовое сознание»
В течение месяца	Встреча психолога с обучающимися колледжа «Семейные ценности»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ЯНВАРЬ					
16	Кураторский час, посвященный итогам зимней сессии	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заведующие отделением, кураторы	«Кураторство и поддержка» «Цифровая среда»
23	Информационный кураторский час, посвященный Дню снятия	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватель истории, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»

	блокады Ленинграда				
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Встреча с участием работников правоохранительных органов, направленная на профилактику экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ФЕВРАЛЬ					
3	Кураторский час, посвященный Дню воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
22	Мероприятие, посвященное Дню открытых дверей	Члены Студенческого совета, активисты	Актовый зал, учебные аудитории и лаборатории	Администрация колледжа, кураторы, педагоги-организаторы	«Студенческое самоуправление» «Организация предметно-эстетической среды»
6	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»

	образования				
8	Информационный кураторский час, посвященный Дню Российской науки	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»
21	Конкурс эссе, посвященный Международному дню родного языка	Обучающиеся 1, 2 курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватели русского языка, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
22	Спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященная Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели физической культуры, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
24-28	Общее мероприятие по колледжу «Как на масляной неделе мы блиночки свои ели»!	Обучающиеся всех курсов	Двор колледжа, Агроцентр	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории ПОО	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
МАРТ					
6	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
7	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню	Обучающиеся, участники праздничного концерта,	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
		преподаватели и администрация колледжа			

В течение месяца	Кураторский час, посвященный профилактике дорожно-транспортного травматизма	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
18	Информационный кураторский час, посвященный Дню воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Информационно – профилактическая встреча с сотрудниками правоохранительных органов в рамках Международного дня борьбы с наркоманией и наркобизнесом	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров,	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
АПРЕЛЬ					

3	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
7	Кураторский час, посвященный Всемирному Дню здоровья	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
10	Кураторский час, посвященный Дню космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
24	Кураторский час, посвященный Дню земли	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Правовое сознание»
В течение месяца	Посещение народного музея имени Ю.А. Гагарина	Обучающиеся 1 курса	Музей	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Встреча обучающихся с Бакановым Иваном Васильевичем, полковником воздушно-космических сил РФ	Обучающиеся всех курсов, члены Студенческого совета, активисты студенческого самоуправления	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
29	Информационный кураторский час, посвященный Дню пожарной охраны	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, преподаватель ОБЖ, кураторы	«Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Участие в Экологической акции «Зеленый десант»	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа	Кураторы	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды»

	куратора		организации работодателей, соцпартнеров,		«Профессиональный выбор»
МАЙ					
1-9	Участие в акции «Окна Победы»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, фойе колледжа	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
7	Кураторский час, посвященный героям ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
8	Кураторский час, посвященный успеваемости и посещаемости	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
8	Праздничный концерт ко Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
15	Кураторский час, посвященный Международному дню семьи	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Взаимодействие с родителями» «Ключевые дела ПОО»
23	Посещение Областной филармонии в рамках Дня славянской письменности и культуры	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
26	Кураторский час, посвященный Дню российского предпринимательства	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
29	Информационный кураторский час «Всемирный день без табака»	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности	Обучающиеся 1 курса	Открытые городские площадки	Кураторы, преподаватели – предметники	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
В течение месяца	Легкоатлетическая эстафета среди учебных заведений, посвященная годовщине Победы в ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Городские стадионы, открытые городские площадки, улицы, скверы	Преподаватели физической культуры	«Ключевые дела ПОО»

В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»
В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ИЮНЬ					
5	Кураторский час на тему «Всемирный день охраны окружающей среды	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
11	Кураторский час, посвященный летней сессии	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы	«Ключевые дела ПОО»
17	Отчетное заседание клуба «Энергия» в рамках празднования Дня России»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Руководитель студенческого клуба «Энергия», кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Профилактическое мероприятие, посвященное летней безопасности и профилактике правонарушений в период каникул (встреча с сотрудниками правоохранительных органов,	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по ВР, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
	центра здоровья)				
В течение месяца	Профилактические рейды в общежитие	Обучающиеся, проживающие в общежитиях	Общежития № 4,5,6	Заместитель директора по ВР, заведующие отделением, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды»

В течение месяца	Работа спортивных секций, театральных студий, кружков, творческих коллективов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Руководители кружков, секций, творческих коллективов, кураторы	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Мероприятия профессиональной направленности в соответствии с планом воспитательной работы куратора	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, предприятия и организации работодателей, соцпартнеров,	Кураторы, преподаватели	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»
ИЮЛЬ					
1-5	Торжественные мероприятия, посвященные вручению дипломов выпускникам	Выпускники	Конференц-зал	Администрация колледжа, кураторы	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Работа волонтерского отряда	Волонтеры	Открытые городские площадки, улицы, скверы	Социальный педагог, педагог-организатор	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Работа амбассадоров ФП Профессионалитет	амбассадоры	Приёмная комиссия, площадки ФП Профессионалитет	Куратор амбассадоров	«Студенческое самоуправление»
АВГУСТ					
В течение месяца	Работа волонтерского отряда	Волонтеры	Открытые городские площадки, улицы, скверы	Социальный педагог, педагог-организатор	«Студенческое самоуправление»
В течение месяца	Работа амбассадоров ФП Профессионалитет	амбассадоры	Приёмная комиссия, площадки ФП Профессионалитет	Куратор амбассадоров	«Студенческое самоуправление» «Ключевые дела ПОО»