



Министерство профессионального образования и занятости населения Приморского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Техник технолог

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

Утверждено Приказом КГА ПОУ «УАПК»

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»**



протокол № 4 от 27.03 2025 г.

приказ № 16 от 2. апреля 2025 г.

/А.А. Куценко

/Н.Н. Шевчук

подпись



2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	9
Наименование направленности 1 - Производство продуктов питания из мясного сырья	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции.....	15
4.3. Матрица компетенций выпускника	36
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	45
5.1. Учебный план	45
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	50
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	53
5.4. Календарный учебный график	64
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	65
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	65
5.7. Практическая подготовка	65
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	66
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	66
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	66
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	67
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	67
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	68

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 основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 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 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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, 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»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

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);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

– *иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.*

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;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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 (при наличии)	– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»	
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 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	15141 Обвальщик мяса	
Направленности (при наличии)	Производство продуктов питания из мясного сырья	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5640	
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	3604	1610
социально-гуманитарный цикл	414	266
общепрофессиональный цикл	294	164

профессиональный цикл	1204	1428
в т.ч. практика:	720	720
- учебная	180	180
- производственная	540	540
- по профилю специальности/ преддипломная	-	-
Вариативная часть образовательной программы	824	246
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	824	246
Основы исследовательской деятельности	32	12
Охрана труда	32	20
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	40
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	78	20
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	44
ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	132	110
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защита дипломного проекта (работы)	216	
Всего	4428	2632

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	22.002 Специалист	Приказ Министерства	С Организационно-технологическое	С/01.5 Организационное обеспечение

	по технологии продуктов питания животного происхождения	труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н	В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н	А Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	15141 Обвальщик мяса	Знать: основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и правила заточки и правки применяемых ножей Уметь: обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота; отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубков, разделке свиных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации; заточка и правка применяемых ножей

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности 1 - Производство продуктов питания из мясного сырья

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции 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 продукции 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 её производства и обращения на рынке
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

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	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		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
		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
		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
		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
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
		мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;
		проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		участия в планировании основных показателей производства;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
		разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
		учитывать рабочее время и выработку работающих;

		контролировать выполнение производственных плановых заданий;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда;
		производственный контроль на предприятиях отрасли;
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
		основы производственного учета;
		методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		виды брака и его учет в производстве;
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
		мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;

		оформления документов на отпущенную продукцию;
		проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
		участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
		расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		определения потребности в рабочей силе;
		инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
		учета рабочего времени и выработки работающих;
		организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;
		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		участия в планировании основных показателей производства;
		участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;

		учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
		разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
		осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
		разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

		разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
		разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
		учитывать рабочее время и выработку работающих;
		контролировать выполнение производственных плановых заданий;
		разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда;
		производственный контроль на предприятиях отрасли;
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
		основы производственного учета;
		методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

		виды брака и его учет в производстве;
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Навыки:
		приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;
		распределения поступающего сырья на переработку;
		первичной обработки сырья;
		проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
		подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;
		выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
		наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
		регулирования температуры и времени охлаждения;
		проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
		контроля качества;

		оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
		Умения:
		приемки сырья животного происхождения;
		отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
		контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
		ведения первичной документации;
		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		Знания:
		общие сведения о мясном скотоводстве;
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;

		ход приемки сырья животного происхождения;
		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
		режимы первичной переработки мясного сырья;
		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры
		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
		формы и правила ведения первичной документации;
		устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Навыки:
		приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;
		распределения поступающего сырья на переработку;

		первичной обработки сырья;
		проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
		подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;
		выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
		наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
		регулирования температуры и времени охлаждения;
		проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
		контроля качества;
		оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
		Умения:
		приемки сырья животного происхождения;
		отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;

		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
		контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
		ведения первичной документации;
		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		Знания:
		общие сведения о мясном скотоводстве;
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
		ход приемки сырья животного происхождения;
		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
		режимы первичной переработки мясного сырья;

		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
		формы и правила ведения первичной документации;
		устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Навыки:
		приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;
		распределения поступающего сырья на переработку;
		первичной обработки сырья;
		проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;
		контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);
		подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;

		выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
		наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
		регулирования температуры и времени охлаждения;
		проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;
		контроля качества;
		оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования
		Умения:
		приемки сырья животного происхождения;
		отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки
		соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
		установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
		контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП;
		ведения первичной документации;

		безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения
		Знания:
		общие сведения о мясном скотоводстве;
		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;
		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
		ход приемки сырья животного происхождения;
		правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
		требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;
		режимы первичной переработки мясного сырья;
		требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;
		правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;
		требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;
		формы и правила ведения первичной документации;

		устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;
		принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте;
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
		Знания:
		принципов и форм организации производственного процесса;
		методики расчета выхода продукции;
		структуры издержек производства и пути снижения затрат;
		методики расчета экономических показателей
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки:
		планирования работы структурного подразделения;

		оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
		принятия управленческих решений
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
		оформлять планы работы по установленной форме;
		проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);
		основные приемы организации работы исполнителей;
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
		расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
		инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
		обеспечения безопасных условий труда на производстве;

		разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
		участия в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);
		основные приемы организации работы исполнителей;
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		Навыки:
		группировки и анализа информации;

	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	расчета показателей производительности труда;
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
		сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
		осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
		принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
		Знания:
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.	Навыки:
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
		проверки товарного оформления и хранения продукции;
		оформления документов на отпущенную продукцию;

		составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
		учета брака и анализа причин образования дефектов продукции
		Умения:
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
		проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
		проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
		составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
		вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
		определять потребности в рабочей силе;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий
		Знания:
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
		основы производственного учета;
		материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
		нормы времени и выработки по технологическим операциям
		Навыки:

Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	правки и заточки ножей;
		пользования защитными приспособлениями;
		разделки полутуш говядины и свинины;
		обвалки частей туш скота всех видов;
		обвалки голов крупного рогатого скота;
		обрезания пласта шпика со свиных полутуш;
		жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
		подготовки субпродуктов к жиловке;
		жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов
		Умения:
		производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеетазовую;
		производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю;
		обваливать головы крупного рогатого скота;
		срезать шпик со свиных полутуш;
		соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
		последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;
		жиловать и разбирать мясо по сортам и соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);

		отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
		разрезать мясо на куски установленного размера;
		промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
		раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
		пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
		определять сорт жилованного мяса;
		определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов
		Знания:
		анатомическое строение туш всех видов скота;
		типы сочленений костей скелета;
		расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
		правила и схему разделки;
		наименование частей туш
		границы отделения частей туши при разделке;
		отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
		требования действующих стандартов на готовую продукцию;

		виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
		приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
		способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
		расположение мышечной, жировой и соединительной тканей; приемы и способы жиловки мяса (по видам);
		средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам;
		допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
		номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
		химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
		технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
		технологические требования к качеству жиловки;
		виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения

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

При наличии ПС

Часть ОПОП-П	Наименование вида	Код и наименование	Код	Код и	Код и наименование

обязательная /вариативная	деятельности	профессиональной компетенции	профессионального стандарта	наименование обобщенной трудоу функции	трудоу функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	А/03.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного	22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности,	В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и

	сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.007	ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности	22.007	ОТФ А Лабораторный контроль показателей	А/02.4 Проведение лабораторных исследований безопасности и

		полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья		безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	качества пищевой продукции
	ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ 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
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ 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
		ПК 3.3.	22.002	ОТФ С	С/01.5

		Организовывать работу трудового коллектива.		Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.002	ОТФ 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
		ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	22.002	ОТФ 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

				х технологических линиях	линиях

При отсутствии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 04 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	ПК 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	Характеристика работ: Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота; Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубов, разделке свинных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации; Заточка и правка применяемых ножей. Должен знать: основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и правила заточки и правки

					применяемых ножей.

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																		
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5
Обязательная часть образовательной программы																														
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины																													
	Базовые дисциплины																													
ООД.01	Русский язык	О	О	О	О	О	О	О	О							О											О			
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О	О	О												О									
ООД.03	Иностранный язык	О	О	О	О	О	О	О	О			О										О								
ООД.04	Информатика	О	О	О	О	О	О	О	О			О									О		О			О				
ООД.05	История	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О									О				
ООД.06	География	О	О	О	О	О	О	О	О								О									О				
ООД.07	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О	О			О											О		О					
ООД.08	Физика	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О				О	О			О		О	О						
ООД.09	Физическая культура				О				О														О							
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О	О	О	О	О			О				О		О												
	Профильные дисциплины																													
ПД.01	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О	О					О							
ПД.02	Биология	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О				О	О												
ПД.03	Математика	О	О	О	О	О	О	О	О			О									О						О			
ПД.04	Индивидуальный проект	О	О	О	О	О	О	О	О																		О			
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																													
СГ.01	История России	О	О	О	О	О	О	О	О							О	О									О				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О				О																	
СГ.03	Физическая культура				О				О														О							
СГ.04	Основы финансовой грамотности	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О	О			О	О	О	О	О					
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О														О							
СГ.06	Основы бережливого производства	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О	О												
СГ.07*	Основы исследовательской деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О	О			О	О	О	О	О	О				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				О				О																					
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О	О												
ОП.02	Процессы и аппараты	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О			О	О	О												

[illegible]

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																														
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																				
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	О	О	О	О	О	О	О	О													О	О	О	О	О						
ПП.03	Практика по профилю специальности	О	О	О	О	О	О	О		О												О	О	О	О	О						
ПМ.04*	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса																															
МДК.04.01	Технология обвалки мяса	О	О	О	О	О	О	О		О																		О				
МДК.04.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов	О	О	О	О	О	О	О		О																		О				
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	О	О	О	О	О	О	О		О																		О				
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О																		О				
ПМ.05ц	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности																															
МДК.05.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О				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				О	О	О			О	О	О	О	О	О	О				
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О				О	О	О			О	О	О	О	О	О					

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
												1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	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	726	1408				72			612	864				
	Базовые дисциплины		892	500	878				18			408	484				
ООД.01	Русский язык		72	24	54				18			72					
ООД.02	Литература		104	56	108							32	72				
ООД.03	Иностранный язык		72	72	72							32	40				
ООД.04	Информатика		144	96	144							48	96				
ООД.05	История		114	50	114							48	66				
ООД.06	География		72	32	72							32	40				
ООД.07	Обществознание		66	32	66							32	34				
ООД.08	Физика		108	24	108							48	60				
ООД.09	Физическая культура		72	68	72							32	40				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		68	46	68							32	36				
	Профильные дисциплины		584	226	530				54			204	380				
ПД.01	Химия		144	84	132				12			32	112				
ПД.02	Биология		144	54	114				30			76	68				
ПД.03	Математика		232	30	220				12			64	168				
ПД.04	Индивидуальный проект		32	32	32								32				
ПД.05	Введение в специальность		32	26	32							32					

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	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		446	278	428			18		414	32			168	60	20	198
СГ.01	История России		36	14	36					36			36				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		98	98	98					98			32	30	10	26	
СГ.03	Физическая культура		98	96	98					98			32	30	10	26	
СГ.04	Основы финансовой грамотности		48	14	36			12		48							48
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности		68	20	68					68			68				
СГ.06	Основы бережливого производства		66	24	60			6		66							66
СГ.07*	Основы исследовательской деятельности		32	12	32						32						32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		556	282	480			40	36	294	262			202	112	40	202
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		32	20	32					32			32				
ОП.02	Процессы и аппараты		82	46	82					82			82				
ОП.03	Метрология и стандартизация		38	20	32			6		38							38

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	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		86	38	64			10	12	86							86
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		56	40	56					56				56			
ОП.06*	Охрана труда		32	20	32						32			32			
ОПн.07*	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		72	32	58			2	12		72				72		
ОПн.08*	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		78	20	52			20	6		78						78
ОП.09*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		80	46	72			2	6		80				40	40	
П.00	Профессиональный цикл		1740	1358	748		40	50	78	1204	536			210	702	548	280
ПМн.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		510	400	222	252	20	24	18	472	38			142	160	214	
МДК.01.01	Технология производства продуктов питания из		258	148	222		20	24	12	220	38			106	88	64	

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	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
	мясного сырья на автоматизированных технологических линиях																
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108	108		108				108				36	72		
ПП.01	Практика по профилю специальности		144	144		144				144						144	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		6						6	6						6	
ПМн.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке		434	374	162	252		2	18	398	36			68	216	150	
МДК.02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		176	122	162			2	12	140	36			68	108		
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108	108		108				108					108		
ПП.02	Практика по профилю специальности		144	144		144				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					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю		6						6	6						6	
ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения		328	222	150	144	20	16	18	328						48	280
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации		172	78	150		20	16	6	172						48	124
ПП.03	Практика по профилю специальности		144	144		144				144							144
ПМ.03. ЭК	Экзамен по модулю		12						12	12							12
ПМ.04*	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса		324	262	148	144		20	12		324				324		
МДК.04.01	Технология обвалки мяса		96	68	86			10			96				96		
МДК.04.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов		72	50	62			10			72				72		
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72		72					72				72		
ПП.04	Производственная практика		72	72		72					72				72		
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен		12						12		12				12		
ПМ.05ц	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		132	110	54	72			6		132			40	92		

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	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК.05.01	Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения		54	38	54						54			40	14		
УП.05.01	Учебная практика		36	36		36					36				36		
ПП.05	Производственная практика		36	36		36					36				36		
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен		6						6		6				6		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
Итого:			4428	2632	3060	864	40	108	180	3604	824	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		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1.	Основы исследовательской деятельности	32	ПОП-П/работодатель		По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
2.	Охрана труда	32	ПОП-П/работодатель		По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"

3.	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
4.	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	78	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
5.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья			
6.	МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	38	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке			
7.	МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	42	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса			
8	МДК 04.01 Технология обвалки мяса	96	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"

9	МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
10	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
11	Практика по профилю специальности	108	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
12	Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности			
13	МДК 05.01 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	54	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
14	Практика для получения первичных профессиональных навыков	36	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
15	Практика по профилю специальности	36	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
16	Экзамен по модулю	6	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
Итого		824		-

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	– Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации – Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою – Организация контроля за проведением процессов переработки скота – Оценка качества полутуш. Клеймение – Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота - Размещение полутуш в камерах холодильника	МДК 01.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	72	3	Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота ООО «Русагро-Приморье».	

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	- Выбор режима холодильной обработки						
2	– Приёмка сырья в колбасный цех. - Органолептическая оценка поступающего сырья – Ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов – Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья – Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака – Проведение упаковки и маркировки продукции. - Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию – Определение упитанности убойных животных – Взвешивание и приёмка скота. оформление документов – Размещение скота в предубойных загонах – Подача скота к месту убоя – Ведение процессов убоя и первичной переработки скота	ПП 01.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	180	4	Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка охлажденных полуфабрикатов. Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота ООО «Русагро-Приморье».	

	– Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов – Ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья – Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования – Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций – Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены – Проведение оценки готовой продукции – Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака - Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях						
3	– Составление этапов проведения входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – Составление графиков производственного контроля, мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	МДК 02.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	72	4	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача. ООО «Русагро-Приморье».	

	– Составление графиков проведения сертификационный испытаний мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – Изучение правила сбора и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции – проводить органолептические исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции – Составление этапов отбора проб, проведение маркировки сырья и продукции – Проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами – Обрабатывать результаты исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям. Работать с нормативной документацией						
4	– Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов	ПП 02.01	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех	180	5	Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача. ООО «Русагро-Приморье».	

– Проводить оперативный, контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов. – Правила сбора и и утилизации не пищевых отходов после обработки мясной продукции. – Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции – Проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира – Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ. – Проводить органолептические исследования состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности		этапах её производства и обращения на рынке				

	полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья – Проводить отбор, прием, маркировку, учет проб сырья и продукции – Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами – Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, – Документальное оформление процессов						
5	– Изучение нормативных, правовых, информационных, кадровых документов организации. Исследование вопросов по общей характеристике деятельности организации, истории создания и развития, основным направлением деятельности. Изучение организационной структуры предприятия – Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, ознакомление с источниками поступления сырья,	ПП 03.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	144	6	Рабочее место руководителя производства. ООО «Русагро-Приморье».	

порядком их приёмки, оформление документов по сырью – Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Оформление документации на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение утверждённой учетно-отчетной документации. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. – Анализ товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения – Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Оценка общих принципов руководства деятельностью предприятия – Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности							

руководителей структурных подразделений. Изучение процесса разработки и внедрения требований к должностям – Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда – Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников – Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала – Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности – Изучение критериев подбора и расстановки персонала. мероприятия по оптимизации режимов труда и отдыха с учетом						

	требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала – Участие в процессе деловой оценки персонала						
6	– Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутуш – Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации – Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полутуш. Изучение схем разделки говядины и свинины – Отработка навыков обвалки и жиловки говядины – Отработка навыков обвалки и жиловки свинины – Отработка навыков обвалки тушек птицы – Отработка навыков жиловки субпродуктов – Определение качества процесса жиловки мяса всех видов	МДК 04.01	Технология обвалки мяса	36	2	Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвальщика. ООО «Русагро- Приморье».	

	– Соблюдение правил техники безопасности в процессе разделки, обвалки и жиловки мяса – Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке – Изучение требований правил техники безопасности, производственной санитарии и ветеринарных правил в сырьевом отделении цеха производства колбасных изделий – Организация рабочих мест в сырьевом отделении						
7	– Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. – Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции – Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса	ПП 04.01	Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	108	4	ООО «Русагро-Приморье». Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвальщика	

	– Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш – Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки – Жилровка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса – Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении. – Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жилровки мяса – Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жилровки мяса						
	- Использование искусственного интеллекта для определения упитанности животных - Интеллектуальная система мониторинга за состоянием животных - Использование корпоративной системы бизнес-аналитики и др.	МДК.05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	36	3	Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов» КГБ ПОУ «УАПК»	
9	- Автоматизация и роботизация основных процессов на мясоперерабатывающих	ПП.05.01	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	36	3	Рабочее место руководителя производства.	

[illegible]

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	39	1404	16	576	23	828	2	72	1	36	1	36									11	1476
2 курс	31	1116	16	576	15	540	1	36			1	36	9	324	1	36	8	288			11	1476
3 курс	18	648	5	180	13	468	2	72	1	36	1	36	15	540	11	396	4	144	6	216	2	1476
Всего	88	3168	38	1368	50	1800	5	180	2	72	3	108	24	864	11	396	13	468	6	216	24	4428

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).

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 «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, 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 всех 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 «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ» 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 дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). 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:

- Русского языка и литературы
- Математики
- Химии
- Биологии
- Географии
- Иностранного языка
- Социально-экономических дисциплин
- Физики
- Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
- ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Анатомии и физиологии с/х животных
- Метрологии и стандартизации

Лаборатории:

- Химии
- Микробиологии, санитарии и гигиены
- Автоматизации технологических процессов
- Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов

Мастерские и зоны по видам работ:

-

Спортивный комплекс

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актов зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

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 «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

1	Жиленков Дмитрий Геннадьевич	ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	Технолог	7 лет
2	Булгаков Антон Михайлович	ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	Технолог	5 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 148 330 руб.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМН.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ».....	2
«ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИОННО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА И СЕМЯН НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»	21
«ПМ. 03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»	42
«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»	56
«ПМ.05 АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА»	70
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)	82

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

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМН.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ»**

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	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	6
2.2. Структура профессионального модуля	7
2.3. Содержание профессионального модуля	8
2.4. Курсовой проект (работа)	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМН.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 «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 по направленности «Технология мяса и мясных продуктов».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Номенклатуру информационных источников, средства и устройства информатизации, порядок их применения	-
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Психологические особенности личности и коллектива	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Правила оформления документов, построения устных сообщений	

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	Проводить контроль качества сырья и материалов, контролировать производственные стоки и выбросы, учитывать рабочее время и выработку работающих, разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности продукции	Требования охраны труда, основы производственного учёта, методики расчёта норм расхода сырья и материалов, виды брака и его учёт в производстве	Ведения учётно-отчётной документации, мониторинга технологических операций производства, обеспечения безопасных условий труда, составления отчётов по расходу сырья и материалов, анализа отклонений в их расходе
ПК 1.2	Рассчитывать потребность производства в сырье и материалах, проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах, контролировать выполнение плановых заданий	Требования к качеству мясного сырья, ход приёмки сырья, режимы первичной переработки мясного сырья, требования к состоянию рабочего места и оборудования, принцип действия оборудования	Приёмки и определения качества поступающего сырья и материалов, первичной обработки сырья, контроля качества, оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования, мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

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.	Ведение процесса первичной переработки свиней на автоматизированных линиях	Оглушение свиней углекислым газом	Тема 1.3. Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	2	По требованию работодателя ООО «Русагро-Приморье»
		Подвешивание туш на конвейер при помощи путовых цепей		2	
		Обескровливание животных путём проведения закола		2	
		Опалка свиных туш. Режимы опалки.		2	
		Полировка. Дополнительная опалка поверхности туши.		2	
		Подвешивание туш на конвейер при помощи разног.		2	
		Разметка грудины. Отделение прямой кишки		2	
		Распил грудины. Вскрытие туши по белой линии.		2	
		Выемка белых органов. Открытие диафрагмы.		2	
		Освобождение почек от мембраны. Отрывание диафрагмы		2	
		Опускание пакета красных органов.		2	
		Выемка пакета красных органов.		2	
		Отделение щековины. Распил на полутуши.		2	
		Удаление надпочечного жира.		2	
		Удаление нутряного жира.		2	
		Удаление спинного мозга.		2	
		Верхняя зачистка. Зачистка шеи		2	
		Зачистка сухим паром.		2	
		Оценка дефектов туш.		2	
		Итого			

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	202	148
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	8	
Консультации	22	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме экзамена	6	6
ПМ 01 в форме экзамена	6	6
Всего	516	412

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
					Теоретические	Практические занятия					
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
ОК 02, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2	Раздел 1. Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья.	252	148	252	54	148	20	8	22		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	12	12								
	Всего:	516	412	252	54	148	20	8	22	108	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		252/148	
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	Содержание	8/4	ПК 1.1, 1.2 ОК 01,02,03,05,07,09
	Введение. Понятие о специальности. Ценность мяса и мясных продуктов. Классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции. Основное и вспомогательное производство. Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса, мясоперерабатывающего завода и холодильника. Сырьевая база предприятий мясной промышленности. Особенности снабжения предприятий мясной промышленности сырьём и материалами	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Отработка практических навыков работы на весоизмерительном оборудовании. Практическое занятие № 2. Изучение правил содержания животных на скотобазах.	4	
Тема 1.2. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	Содержание	12/4	ПК 1.1 ОК 01,02,04,05,07,09
	Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных. Категории упитанности убойных животных.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 3. Изучение правил содержания, размещения и взвешивания убойных животных на базе предубойного содержания. Практическое занятие № 4. Изучение правил транспортировки скота.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Способы транспортировки скота. Размещение животных на скотобазах.	2	
	Содержание	46/34	ПК 1.2

Тема 1.3. Убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней. Оглушение и подъём животных на путь обескровливания. Виды оглушения. Возможные дефекты. Обескровливание животных. Сбор крови на пищевые и технические цели. Забеловка и съёмка шкур. Поддувка туш сжатым воздухом. Механическая съёмка шкур. Извлечение внутренних органов из туш убойных животных. Порядок проведения нутровки. Распил на полутуши. Порядок проведения распиловки. Ветеринарно-санитарная оценка качества полутуш. Категории упитанности мяса. Клеймение мяса. Технологическая схема переработки птицы и кроликов. Оценка качества тушек птицы и кроликов. Клеймение мяса. Санитарные требования в цехе первичной переработки скота.	10	ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
	В том числе практических и лабораторных занятий	34/34	
	Практическое занятие № 5. Изучение правил приёмки скота. Практическое занятие № 6. Определение категорий упитанности убойных животных. Практическое занятие № 7. Оформление документов приёмки скота на убой (акт приёмки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения). Практическое занятие № 8. Изучение технологической схемы переработки свиней в шкуре. Практическое занятие № 9. Выбор параметров процессов и оборудования для шпарки и опалки свиных туш. Практическое занятие № 10. Проведение технологических расчётов первичной переработки крупного рогатого скота и свиней. Практическое занятие № 11. Изучение категорий упитанности и клеймение мяса говядины и свинины. Практическое занятие № 12. Изучение последовательности нутровки свиней и используемого оборудования. Практическое занятие № 13. Изучение последовательности процесса съёмки шкур с туш убойных животных. Практическое занятие № 14. Оценка дефектов туш. Практическое занятие № 15. Изучение режимов, назначения оборудования для шпарки и обезволашивания. Практическое занятие № 16. Изучение процесса обескровливания животных		

	Практическое занятие № 17. Проведение ветеринарной оценки качества полутуш Практическое занятие № 18. Изучение технологической схемы переработки птицы и кроликов Практическое занятие № 19. Проведение оценки качества тушек птицы. Клеймение тушек птицы Практическое занятие № 20. Изучение санитарных требований в цехе первичной переработки скота. Практическое занятие № 21. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для первичной переработки скота		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сбор крови на пищевые и медицинские цели. Технологическое оборудование, используемое при переработке скота, птицы и кроликов. Проведение технологических расчетов в цехе убоя и первичной переработки.	2	
Тема 1.4. Обработка продуктов убоя	Содержание	24/18	ПК 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
	Классификация продуктов убоя. Классификация субпродуктов и способы их обработки. Состав и свойства крови. Переработка крови и её продуктов. Эндокринно-ферментное и специальное сырьё. Способы консервирования эндокринно-ферментного сырья. Состав и свойства животных жиров. Способы производства пищевых топленых жиров. Переработка кишечного сырья. Морфологическое строение шкур. Технология переработки и консервирования шкур. Производство сухих животных кормов.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Практическое занятие № 22. Изучение технологических схем обработки субпродуктов. Практическое занятие № 23. Изучение способов предотвращения свёртываемости и консервирования крови. Практическое занятие № 24. Изучение технологической схемы вытопки жиров из мягкого и твёрдого жирового сырья. Практическое занятие № 25. Изучение технологии производства свиной черёвы на поточно-механизированной линии. Практическое занятие № 26. Изучение способов посола шкур.	18	

	Практическое занятие № 27. Изучение технологии производства кормовой муки. Практическое занятие № 28. Изучение видов кишечного сырья. Практическое занятие № 29. Изучение способов консервирования эндокринно-ферментного сырья Практическое занятие № 30. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки субпродуктов		ПК 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
Тема 1.5. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя	Содержание	16/10	
	Термическое состояние мяса. Изменение свойств мяса при охлаждении и замораживании. Способы охлаждения и замораживания мяса. Хранение замороженного мяса. Изменение свойств мяса при замораживании. Размораживание мяса. Оборудование для холодильной обработки мяса. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки. Требования к качеству замороженного мяса. Методы борьбы с усушкой мяса.	6	ПК 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие № 31. Изучение правил складирования и хранения мяса и продуктов питания из мяса на промышленных холодильниках. Практическое занятие № 32. Изучение правил загрузки и разгрузки плиточного морозильника. Практическое занятие № 33. Изучение технологии производства блоков селезёнки свиной замороженной. Практическое занятие № 34. Изучение правил эксплуатации холодильного оборудования. Практическое занятие № 35. Изучение правил складирования на промышленных холодильниках. Изучение способа получения искусственного холода.	10	
Тема 1.6 Производство колбасных изделий	Содержание	32/24	
	Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов. Основное сырьё и вспомогательные материалы для производства колбасных изделий. Требования нормативно-технической документации к поступающему сырью и материалам. Виды добавок, применяемых при производстве колбасных изделий. Виды оболочек для	6	

	колбасных изделий. Подготовка вспомогательных материалов и белковых добавок к производству. Технологическая схема производства колбасных изделий. Подготовка мясного сырья к производству колбасных изделий. Разделка, обвалка и жиловка мяса. Посол и созревание мяса.		ПК 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Практическое занятие № 36. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов. Практическое занятие № 37. Применение добавок растительного и животного происхождения для варёных и полукопчёных колбас. Практическое занятие № 38. Изучение последовательности процессов подготовки мясного сырья к посолу. Практическое занятие № 39. Изучение порядка закладки сырья в куттер. Практическое занятие № 40. Изучение режимов термической обработки колбасных изделий. Практическое занятие № 41. Изучение возможных дефектов колбасных изделий, возникающих в процессе термической обработки. Практическое занятие № 42. Определение качества обвалки и жиловки мяса свинины. Практическое занятие № 43. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов Практическое занятие № 44. Изучение требований нормативно-технической документации к готовой продукции Практическое занятие № 45. Изучение влияния продолжительности посола на характеристики фарша колбасных изделий Практическое занятие № 46. Проведение подготовки колбасной оболочки. Практическое занятие № 47. Изучение процесса созревания мяса в посоле	24	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разделка и обвалка мяса баранины. Дифференцированная обвалка мяса. Дообвалка мяса. Технологическое оборудование для измельчения и посола мяса.	2	
	Содержание	20/14	ПК 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09

Тема 1.7. Производство копчёных изделий	Ассортимент копчёных изделий. Характеристика сырья для производства копчёных изделий. Подготовка сырья к посолу. Интенсификация процесса посола. Принцип действия и конструктивные особенности массажёров и инъекторов мяса. Формовка изделий из мяса и шпика. Материалы и оборудование, используемые для формовки копчёных изделий. Термическая обработка изделий из мяса и шпика. Возможные дефекты копчёных изделий, их причины и способы предупреждения брака. Производство копчёностей из мяса птицы.	6	ПК 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	Практическое занятие № 48. Изучение технологической схемы производства продуктов из свинины и говядины. Практическое занятие № 49. Изучение технологической схемы производства продуктов из шпика свиного. Практическое занятие № 50. Изучение технологии использования соевых препаратов в производстве копчёностей. Определение дефектов копчёных изделий и изделий из шпика свиного. Практическое занятие № 51. Расчёт необходимого количества сырья и материалов для производства копчёностей и изделий из шпика свиного. Практическое занятие № 52. Изучение процессов подготовки сырья к посолу. Изучение принципа действия и конструктивных особенностей массажёров и инъекторов мяса. Практическое занятие № 53. Изучение процесса термической обработки изделий из мяса и шпика Практическое занятие № 54. Изучение технологии производства копчёностей из мяса птицы. Проведение оценки качества готовой продукции	14	
Тема 1.8. Производство полуфабрикатов	Содержание	30/24	ПК 1.1, 1.2 ОК 01,02,03,04,05, 06,07,09
	Ассортимент мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Сырьё и материалы для производства полуфабрикатов и требования к ним. Подготовка сырья и материалов для производства полуфабрикатов. Производство натуральных, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Производство рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте. Производство полуфабрикатов из мяса птицы. Производство быстрозамороженных вторых блюд. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. Режимы холодильной обработки.	6	

	Применение упаковки из материалов, увеличивающих сроки хранения продукции. Упаковка полуфабрикатов с применением газовых сред.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Практическое занятие № 55. Изучение технологической схемы производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Практическое занятие № 56. Изучение ассортимента и технологии производства полуфабрикатов в тесте Практическое занятие № 57. Изучение влияния качества сырья при производстве и хранении натуральных полуфабрикатов. Практическое занятие № 58. Изучение способов применения мяса МДМ в производстве рубленых полуфабрикатов Практическое занятие № 59. Изучение ветеринарно-санитарных требований к организации процесса производства полуфабрикатов. Практическое занятие № 60. Отработка навыков упаковки и маркировки полуфабрикатов. Практическое занятие № 60. Определение качества готовых полуфабрикатов. Практическое занятие № 62. Изучение технологии применения соевых препаратов и препаратов животного происхождения в производстве рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте Практическое занятие № 63. Проведение органолептической оценки сырья и готовой продукции Практическое занятие № 64. Изучение технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы Практическое занятие № 65. Изучение технологии производства быстрозамороженных вторых блюд. Практическое занятие № 66. Изучение ветеринарно-санитарных требований к организации процесса производства полуфабрикатов.		
Тема 1.9. Производство мясных и мясосодержащих консервов	Содержание	12/8	
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства. Основное и вспомогательное сырье для производства мясных и мясосодержащих консервов.	4	

	Технологическая схема производства консервов на мясной основе. Термическая обработка консервов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие № 67. Изучение технологического процесса производства мясных консервов. Практическое занятие № 68. Изучение видов дефектов готовой продукции (мясных консервов) и способов их предупреждения. Практическое занятие № 69. Оформление термического журнала. Практическое занятие № 70. Изучение ассортимента консервов на мясной основе	8	
Тема 1.10. Организация технологического процесса производства продукции из мясного сырья	Содержание	10/8	
	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Организация контроля за соблюдением правил. Правила техники безопасности при работе с ножом. Организация контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие № 71. Расчёт группового ассортимента колбасного цеха. Практическое занятие № 72. Расчет сырья и вспомогательных материалов в колбасном цехе. Расчёт энергозатрат и численности работников. Практическое занятие № 73. Расчёт и расстановка оборудования Практическое занятие № 74. Изучение порядка проведения трёхступенчатого контроля за охраной труда в цехе	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Проведение технологических расчетов в цехе убоя и первичной переработки скота		
Курсовая работа		20	
Консультации		22	
Учебная практика Виды работ: Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление		108	ПК 1.1, 1.2 ОК01,02,03,04,05, 06,07,09

документации. Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою. Организация контроля за проведением процессов переработки скота. Оценка качества полутуш. Клеймение. Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота. Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки. Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья. Ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов. Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья. Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака. Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию. Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья. Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья.		
Производственная практика Виды работ: Определение упитанности убойных животных. Взвешивание и приёмка скота. Оформление документов. Размещение скота в предубойных загонах. Подача скота к месту убоя. Ведение процессов убоя и первичной переработки скота. Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов. Ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья. Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования. Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций. Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены. Проведение оценки готовой продукции. Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака. Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.	144	ПК 1.1, 1.2 ОК01,02,03,04,05, 06,07,09
Промежуточная аттестация	12	
Всего	516	

2.4. Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых работ

1. Анализ технологии убоя и переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование.
- 2 Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование.
- 3 Анализ технологии убоя и переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование.
- 4 Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование.
- 5 Анализ технологии убоя и переработки птицы, ее совершенствование.
- 6 Анализ технологии обработки шкур убойных животных, ее совершенствование.
- 7 Анализ технологии обработки кишок, ее совершенствование.
- 8 Анализ технологии обработки субпродуктов, ее совершенствование.
- 9 Анализ технологии обработки эндокринно-ферментного сырья, ее совершенствование.
- 10 Анализ технологии обработки кожевенного сырья, ее совершенствование
- 11 Анализ ассортимента и технология производства вареных колбас.
- 12 Анализ ассортимента и технология производства сосисок, сарделек и шпикачек.
- 13 Анализ ассортимента и технология производства ливерных колбас.
- 14 Анализ ассортимента и технология производства кровяных колбас.
- 15 Анализ ассортимента и технология производства полукопченых колбас.
- 16 Анализ ассортимента и технология производства варено-копченых колбас.
- 17 Анализ ассортимента и технология производства сырокопченых колбас.
- 18 Анализ ассортимента и технология производства сыровяленых колбас.
- 19 Анализ ассортимента и технология производства колбас из птицы.
- 20 Анализ ассортимента и технология производства мясных паштетов, хлебов.
- 21 Анализ ассортимента и технология производства зельцев, студней, холодцов.
- 22 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.
- 23 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины.
- 24 Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатории автоматизации технологических процессов, учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики ООО «Русагро-Приморье», ООО «ВИК», ООО «Никольск», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. 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-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>

3. 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-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>

9. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для СПО / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>

11. О. А. Ковалева, Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 444 с. — ISBN 978-5-507-52308-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447293> (дата обращения: 16.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12.Скопичев, В. Г. Физиология животных: продуктивность : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09970-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538659>

13.Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543681>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	Обучающийся выполняет работы по приемке и сдаче мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; взаимодействует с коллегами; осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации; демонстрирует осознанное поведение; понимает тексты на базовые профессиональные темы	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий Защита курсовой работы Промежуточная аттестация
ПК 1.2	Обучающийся проводит технологические процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов, производства продукции из мясного сырья на автоматизированных линиях; оценивает качество выпускаемой продукции; обеспечивает работу оборудования с соблюдением режимов, соответствующих технологическим инструкциям; кратко обосновывает и объясняет свои действия	
ОК 01	Обучающийся выбирает способы решения задач профессиональной деятельности: распознаёт задачу, определяет этапы её решения, оценивает результат и последствия своих действий	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных занятий
ОК 02	Обучающийся использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК 04	Обучающийся эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ОК 05	Обучающийся осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном	
ОК 09	Обучающийся пользуется профессиональной документацией на государственном языке; понимает тексты на базовые профессиональные темы; кратко обосновывает и объясняет свои действия	

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

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМН.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....	23
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	23
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	30
2.2. Структура профессионального модуля	30
2.3. Содержание профессионального модуля	31
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
3.1. Материально-техническое обеспечение	39
3.2. Учебно-методическое обеспечение	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ.....	40

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
« ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «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 (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования определять источники достоверной правовой информации	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;	-	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о	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	

	своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения;	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;

	заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования	
ПК 2.2	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;

	контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	
ПК. 2.3	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья;

	соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования

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
		Знать: требования действующих стандартов к качеству натуральных полуфабрикатов; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов.	Тема 1.3. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	14	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
		Знать требования действующих стандартов к качеству рубленых полуфабрикатов; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты производства полуфабрикатов; Навыки: проводить контроль при технологическом процессе полуфабрикатов.	Тема 1.4. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	12	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
		Знание требования действующих стандартов к качеству сырья при производстве продуктов из мяса; Причины возникновения брака; Уметь: проводить расчёты сырья для производства.	Тема 1.5. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	10	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"

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	162	122
Курсовая работа (проект)		
Консультации	8	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена	6	6
УП 02. в форме дифференцированного зачета		
ПП 02. в форме дифференцированного зачета		
ПМ 02 экзамен	6	6
Всего	434	386

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01-04, ОК 09 ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	170	122	170	40	122		8		
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	434	386	170	40	122	-	8	108	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		434/386	
МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		434/386	
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	34/32	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	32/32	
	Практическое занятие № 1. Контроль приемки и предубойного содержания скота и птицы.	32	
	Практическое занятие № 2. Ознакомление с клеймением туш и товароведческой маркировки мяса.		
	Практическое занятие № 3. Определение упитанности туш животных.		
	Практическое занятие № 4. Составление производственного контроля в цехах обработки субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья.		
	Практическое занятие № 5. Составление производственного контроля в цехах обработки субпродуктов, пищевых жиров.		
	Практическое занятие № 6. Составление производственного контроля в цехах обработки субпродуктов, кишечного сырья		
	Практическое занятие № 7. Составление плана мероприятий, обеспечивающих безопасность в процессе производства колбасных изделий		
	Практическое занятие № 8. Анализ востребованности мясной продукции на рынке.		
	Практическое занятие № 9. Характеристика видов контроля мясной продукции.		

	Практическое занятие № 10. Проведение термо-и pH-метрирования мясного сырья.		
	Практическое занятие № 11. Проведение термо-и pH-метрирования мясного сырья.		
	Практическое занятие № 12. Анализ требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 13. Определение контроля производства и качества варёно-копчённых колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 14. Определение контроля производства и качества копчённых колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 15. Определение контроля производства и качества сырокопчённых и сыровяленых колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 16. Определение контроля производства и качества ливерных и кровяных колбасных изделий.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Содержание	34/24	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания. Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Практическое занятие № 17. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве варено-копченых колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 18. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве ливерных колбасных изделий		

	Практическое занятие № 19. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве кровяных колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 20. Разработка мероприятий по предупреждению брака		
	Практическое занятие № 21. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.		
	Практическое занятие № 22. Проведение технических расчетов колбасного производства		
	Практическое занятие №23. Проведение идентификации колбасных изделий		
	Практическое занятие № 24. Органолептические исследования качества вареных колбас.		
	Практическое занятие № 25. Органолептические исследования качества варёно-копчёных колбас.		
	Практическое занятие № 26. Органолептические исследования качества копчёных колбас		
	Практическое занятие № 27. Органолептические исследования качества полукопченых колбас.		
	Практическое занятие № 28. Органолептические исследования качества ливерных и кровяных колбас.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание	22/14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль производства панированных полуфабрикатов.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	Практическое занятие №. 29. Анализирование требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности полуфабрикатов.	14	
	Практическое занятие № 30. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		

	Практическое занятие № 31. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из свинины., говядины, баранины		
	Практическое занятие № 32. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из птицы.		
	Практическое занятие № 33. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 34. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов говядины, свинины, баранины		
	Практическое занятие № 35. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов птицы		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Контроль по температурно-временному контролю.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание	14/10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	4	
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие № 36. Анализ требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	10	
	Практическое занятие № 37. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 38. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 39. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.		
	Практическое занятие № 40. Определение качественных показателей полуфабрикатов в тесте.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Контроль качества сырья и технологических	Содержание	20/12	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины, свинины, баранины, птицы.	8	

процессов при производстве продуктов из мяса	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных, жареных, копчено-запеченных, копчено-вареных (варено-копченых), сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса		ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие № 41. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки.	12	
	Практическое занятие № 42. Определение дефектов продуктов из мяса.		
	Практическое занятие № 43. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса говядины		
	Практическое занятие № 44. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса свинины.		
	Практическое занятие № 45. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса баранины.		
	Практическое занятие № 46. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса птицы.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание	26/22	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели. Требования к консервной таре.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22/22	
	Практическое занятие № 47. Анализ требований нормативной документации, предъявляемых к показателям качества сырья при производстве мясосодержащих консерв.	22	
	Практическое занятие № 48. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.		
	Практическое занятие № 49. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов.		

	Практическое занятие № 50. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		
	Практическое занятие № 51. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из говядины по требованиям НТД.		
	Практическое занятие № 52. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из свинины по требованиям НТД.		
	Практическое занятие № 53. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из баранины по требованиям НТД.		
	Практическое занятие № 54. Составление рецептур и установление соответствия качества мясных консервов из мяса птицы по требованиям НТД.		
	Практическое занятие № 55. Проведение технологических расчетов консервного производства из говядины.		
	Практическое занятие № 56. Проведение технологических расчетов консервного производства из свинины.		
	Практическое занятие № 57. Проведение технологических расчетов консервного производства из баранины.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание	10/6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Контроль технологических процессов при производстве консервов. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов. Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 58. Анализ контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов из говядины, свинины, баранины	6	
	Практическое занятие № 60. Анализ контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов из птицы		

	Практическое занятие № 61 Составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консерв		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Учебная практика Виды работ: 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий	108/108		
Производственная практика Виды работ: 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.	144/144		

11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов. 21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
Консультации	8	
Промежуточная аттестация	12	
Всего	434	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории автоматизации технологических процессов, учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Антипова, Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564540> (дата обращения: 28.03.2025).

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 28.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-4488-1595-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135510> (дата обращения: 28.03.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья.	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка выполнения на учебной производственной практике.
ПК 2.2	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья. Проводит анализ качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения на производственной практике. Решение ситуационных задач.
ПК 2.3	Производит приемку и определение качественных показателей поступающего сырья, распределяет поступающие сырье переработку, проводит первичную обработку сырья. Проводит оценку качества сырья, поступающего на заморозку в соответствии с требованиями технической документации, проверяет температуру и время охлаждения (заморозку). Подготавливает рабочее место и оборудование к ведению процесса охлаждения сырья, наблюдает за ходом процесса охлаждения. Проводит внешние осмотры по результатам анализов качества. Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования.	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических работ, оценка тестового контроля.
ОК 01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов выполнения практического задания.
ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Экзамен. Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка решения ситуационных задач.
ОК 04	Организовывает работу коллектива и команды;	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса.

ОК 09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые), пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Экзамен. Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	44
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...	44
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	44
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	47
2.2. Структура профессионального модуля	47
2.3. Содержание профессионального модуля	48
2.4. Курсовая работа.....	52
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	53
3.1. Материально-техническое обеспечение	53
3.2. Учебно-методическое обеспечение	53
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ.....	54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и проблему в профессиональном контексте, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном контексте	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила оформления документов, правила	-

	документы по профессиональной тематике на государственном языке	построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК.09	понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений
ПК 3.2	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	принципы планирования работ исполнителям, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ	планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями
ПК 3.3	применять методики контроля качества сырья, рассчитывать потребности производства в сырье	принципы планирования работы трудового коллектива, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, расчета потребности производства в сырье и материалах, участие в планировании основных показателей производства

ПК 3.4	использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	группировки и анализа информации, расчета показателей производительности труда, расчета суммы прибыли, процента рентабельности, расчета показателей использования производственных мощностей, расчета основных и оборотных средств
ПК 3.5	оформлять учетно-отчетную документацию, проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составлять отчеты по расходу сырья, вести учет рабочего времени	учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья, нормы времени и выработки по технологическим операциям	ведения утвержденной учетно-отчетной документации, оформления документов на отпущенную продукцию, составления отчетов по расходу сырья, учета брака и анализа причин образования

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	130	78
Курсовая работа (проект)	20	20
Самостоятельная работа	6	-
Консультации	10	
Практика, в т.ч.:	144	-
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 экзамена	6	6
ПП 03 в форме дифференцированного зачёта		
ПМ. 03 в форме экзамена	12	12
Всего	328	260

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия					
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11
ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1-3.5	МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации»	166	98	166	52	78	20	6	10		
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	18	18								
	Всего:	328	260	166	130		20	6	10		144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. /в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		328/242	
МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации		172/98	
Тема 1.1. Планирование и организация работы структурного подразделения	Содержание	30/20	ОК 01-ОК 05 ПК 3.1
	Типы предприятий. Производственная структура предприятия. Внутрихозяйственное прогнозирование и планирование. Производственная программа и мощность предприятия. Финансирование капитальных вложений	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Практическое занятие № 1. Построение организационной структуры	20	
	Практическое занятие № 2. Установление структурных связей между производственными подразделениями		
	Практическое занятие № 3. Определение специализации предприятия		
	Практическое занятие № 4. Составление плана расходов и доходов организации		
	Практическое занятие № 5. Расчёт показателей производственной мощности		
	Практическое занятие № 6. Методика составления плана расходов и доходов организации		
	Практическое занятие № 7. Методика составления плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 8. Составление плана снабжения предприятия		
	Практическое занятие № 9. Расчёт эффективности инвестиционного проекта		
	Практическое занятие № 10. Составление бизнес-плана предприятия		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Проблемы и перспективы развития отрасли. Показатели производственной программы		
Тема 1.2. Организация и эффективность	Содержание	32/20	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.1, 3.2
	Состав и эффективность использования основных фондов. Состав и эффективность использования оборотных фондов. Состав и эффективность	12	

использования ресурсов предприятия	использования трудовых ресурсов. Финансовые ресурсы предприятия. Методика расчёта потребности в сырье и выхода продукции. Затраты предприятия. Калькуляция себестоимости		
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Практическое занятие № 11. Анализ структуры основных средств предприятия	20	
	Практическое занятие № 12. Анализ состояния и эффективности использования основных фондов предприятия		
	Практическое занятие № 13. Анализ экономической эффективности использования оборотных фондов предприятия		
	Практическое занятие № 14. Определение структуры кадров предприятия		
	Практическое занятие № 15. Определение показателей движения и использования кадров		
	Практическое занятие № 16. Расчёт показателей прибыли и рентабельности		
	Практическое занятие № 17. Расчёт потребности в сырье		
	Практическое занятие № 18. Расчёт выхода готовой продукции		
	Практическое занятие № 19. Состав и анализ затрат на производство и реализацию продукции		
	Практическое занятие № 20. Расчёт себестоимости готовой продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Тема 1.3. Основы организации труда	Содержание	
Кадровая политика предприятия. Организация и нормирование труда. Мотивация и стимулирование труда. Виды, формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда. Аттестация и оценка потребности работников в обучении. Управление деловой карьерой персонала. Общие этические принципы и характер делового общения.		16	
В том числе практических и лабораторных занятий		22/22	
Практическое занятие № 21. Проведение хронометража рабочего времени		22	
Практическое занятие № 22. Составление баланса рабочего времени			
Практическое занятие № 23. Составление графика выхода на работу			
Практическое занятие № 24. Заполнение табеля учёта рабочего времени			
Практическое занятие № 25. Разработка системы мотивации персонала			
Практическое занятие № 26. Разработка положения по организации оплаты			

	Практическое занятие № 27. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 28. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда		
	Практическое занятие № 29. Определение критериев оценки потребности работников обучении		
	Практическое занятие № 30. Оценка эффективности труда руководителей и специалистов управления		
	Практическое занятие № 31. Подготовка, организация и проведение делового совещания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Характеристика HR - службы за рубежом		
Тема 1.4. Управление и контроль деятельности подразделения	Содержание	38/16	ОК 01-07 ОК 09 ПК 3.3- 3.5
	Система методов управления структурным подразделением. Руководство и власть. Стили управления. Контроль. Процесс принятия управленческого решения. Методы предотвращения и разрешения проблем с работниками структурного подразделения. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Порядок контроля качества сырья и готовой продукции. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Учет, отчетность и анализ работы структурных подразделений	16	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Практическое занятие № 32. Построение решётки управления	16	
	Практическое занятие № 33. Определение стилей управления		
	Практическое занятие № 34. Решение задач на принятие управленческого решения		
	Практическое занятие № 35. Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения		
	Практическое занятие № 36. Определение показателей производственного травматизма и профзаболеваний		
	Практическое занятие № 37. Составление акта по форме Н-1 и мероприятий по предупреждению травматизма		
	Практическое занятие № 38. Заполнение документов по контролю качества		

	Практическое занятие № 39. Порядок заполнения документов учётно-отчётной документации		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Справочник руководителя. Управление и контроль. Возможные конфликты в бригаде	4	
Курсовая работа		20/20	ОК 01 – ОК 07 ОК 09 ПК 3.1- ПК 3.5
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. Ознакомление с производственной и организационной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с производственной мощностью предприятия, основными каналами снабжения, инвестиционными планами. Определение специализации предприятия Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда и кадровой политикой Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составлении графиков выхода на работу производственного персонала Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции		144/144	ОК 01 – ОК 07 ОК 09 ПК 3.1- ПК 3.5
Промежуточная аттестация		18	
Консультации		10	
Всего		328	

2.4. Курсовая работа

Выполнение курсовой работы по модулю является обязательным.

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация и пути повышения эффективности производства продукции питания животного происхождения
2. Совершенствование организации труда руководителей и специалистов
3. Материальное стимулирование работников структурного подразделения
4. Факторы и пути повышения эффективности использования основных средств предприятия по производству продукции питания животного происхождения
5. Планирование себестоимости продукции питания животного происхождения
6. Мотивация труда управленческого персонала и ее особенности на предприятия по производству продукции питания животного происхождения
7. Совершенствование структуры управления предприятием
8. Трудовой коллектив, порядок его формирования и развития
9. Организация рационального использования основных средств в структурном подразделении
10. Организация материального стимулирования работников
11. Экономическая эффективность использования оборотных средств предприятия по производству продукции питания животного происхождения
12. Управленческие решения и их роль в управлении производством.
13. Совершенствование организации труда руководителей и специалистов предприятия по производству продукции питания животного происхождения
14. Управление качеством труда и продукции на предприятии по производству продукции питания животного происхождения
15. Учет и отчетность в управлении производственным подразделением
16. Мотивация как метод управления производством
17. Производственная структура предприятия и пути её совершенствования.
18. Способы изучения и классификация затрат рабочего времени на предприятии по производству продукции питания животного происхождения
19. Организация, аттестация и рационализация рабочих мест на предприятии по производству продукции питания животного происхождения
20. Комплексная оценка деятельности предприятия по производству продукции питания животного происхождения

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. , (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. URL: <https://urait.ru/bcode/511949> . - 335 с. (дата обращения: 06.03.2025)

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. -407 с. -(Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-14662-2. -URL : <https://urait.ru/bcode/478201>. (дата обращения: 06.03.2025)

3. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 197 с. - (Профессиональное образование).-URL: <https://urait.ru/bcode/456661>. (дата обращения: 26.03.2025)

4. Оплата труда в организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -330 с. -(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07091-0. -URL : <https://urait.ru/bcode/472486>. (дата обращения: 06.03.2025)

5. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 458 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15879-3. - URL : <https://urait.ru/bcode/530594>. (дата обращения: 06.03.2025)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	Планирует работы структурного подразделения, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 3.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решения по организации выполнения работ исполнителями	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 3.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Защита курсовой работы. Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ПК 3.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Экзамен. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.
ОК.01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Контрольные работы. Защита курсовой работы. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Контрольные работы, защита курсовой работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Контрольные работы, защита курсовой работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по	Контрольные работы, защита курсовой работы, экзамен.

	профессиональной тематике на государственном языке	Оценка решения ситуационных задач.
ОК.06	Описывает значимость своей специальности	Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК.07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Контрольные работы, экзамен. Оценка решения ситуационных задач.
ОК.09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Защита курсовой работы. Экзамен. Оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	58
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...	58
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	58
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	60
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	60
2.2. Структура профессионального модуля	60
2.3. Содержание профессионального модуля	61
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	68
3.1. Материально-техническое обеспечение	68
3.2. Учебно-методическое обеспечение	68
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ.....	69

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «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 (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов; правила построения устных сообщений	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-

ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 4.1	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения	первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями

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	148	118
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Консультации	8	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме ДР МДК 04.02 в форме ДР УП 04 в форме ДЗ ПП 04 в форме ДЗ ПМ 04 в форме экзамена	12	12
Всего	324	274

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Консультации	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					теоретические	Практические				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ОК 01-04, 07, 09, ПК 4.1	Раздел 1. Технология обвалки мяса	96	68	96	18	68	4	6		
ОК 01, 02, 04, 07, 09 ПК 4.1	Раздел 2. Технология жиловки мяса и субпродуктов	72	50	72	12	50	4	6		
ОК 01 -07, 09, ПК 4.1	Учебная практика	72	72						72	
ОК 01 -07, 09, ПК 4.1	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	324	274	168	148		8	12	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. /в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 04.01 Технология обвалки мяса		96/68	
Раздел 1 Анатомическое строение туш убойных животных		12/8	
Тема 1.1 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Содержание	12/8	ПК 4.1 ОК 01, 02, 09
	Система органов произвольного движения животных. Пассивные, активные органы произвольного движения. Скелет. Соединение костей в скелете. Скелет осевой и периферический. Соединение костей в скелете. Строение кости. Трубчатые, широкие кости, кости сложного профиля. Особенности скелета и органов сельскохозяйственных животных. Мышцы тела животных. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах. Строение и состав мышечной ткани. Мышечная, соединительная, жировая, костная, хрящевая, нервная, лимфатическая ткани. Состав и пищевая ценность мышечной, соединительной, жировой, костной тканей. Системы органов сельскохозяйственных животных. Строение и функции систем пищеварения, дыхания, кровообращения.	4	
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 1. Исследование системы органов произвольного движения животных	2	
	Практическое занятие № 2. Определение строения костей скелета	2	
	Практическое занятие № 3. Анализ прижизненных и послеубойных изменений в мышцах	2	
Раздел 2. Технологический процесс обвалки мяса		84/60	
Тема 2.1 Характеристика мясного сырья	Содержание	18/12	ПК 4.1 ОК 02, 07, 09
	Классификация мясного сырья. Определение, состав и виды мяса. Говяжье, свиное, баранье мясо. Классификация мяса по термическому состоянию. Характеристика мясного сырья.	4	

	Требования, предъявляемые к мясу первой и второй категорий. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное мясо. Хранение мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие № 5. Определение качества мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий	2	
	Практическое занятие № 6. Определение термического состояния мясного сырья и его качественных показателей	2	
	Практическое занятие № 7. Анализ и сравнительная характеристика говядины по различным признакам	2	
	Практическое занятие № 8. Анализ и сравнительная характеристика свинины по различным признакам	2	
	Практическое занятие № 9. Анализ и сравнительная характеристика баранины по различным признакам	2	
	Практическое занятие № 10. Определение категорий упитанности говядины и свинины	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.2 Подготовка сырья	Содержание	54/40	ПК 4.1 ОК 01, 03, 04 ОК.07
	Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка говяжьих полутуш. Разделка свиных и бараньих полутуш. Обвалка мяса. Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Обвалка свиных и бараньих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Обвалка тушек птицы и кролика. Механизация процесса обвалки. Применяемое оборудование. Состав линии обвалки. Обвалочные ножи и другие инструменты ручной обвалки. Способы обвалки мяса. Вертикальный и горизонтальный методы обвалки. Плюсы и минусы механической обвалки мяса.	8	
	В том числе практических занятий	40/40	

	Практическое занятие № 11. Определение влияния способа дефростации на качество мяса	2	
	Практическое занятие № 12. Анализ схем разделки говяжьих полутуш	2	
	Практическое занятие № 13. Обвалка лопаточной части говядины	2	
	Практическое занятие № 14. Обвалка спинно-рёберного отруба говядины	2	
	Практическое занятие № 15. Обвалка тазобедренных частей туши говядины	2	
	Практическое занятие № 16. Обвалка задних ног говядины	2	
	Практическое занятие № 17. Обвалка поясничной части (филя) говядины	2	
	Практическое занятие № 18. Обвалка шейной части говядины	2	
	Практическое занятие № 19. Обвалка грудинки говядины	2	
	Практическое занятие № 20. Анализ схем разделки бараньих и свиных туш	2	
	Практическое занятие № 21. Обвалка лопаточной части свинины	2	
	Практическое занятие № 22. Обвалка спинно-рёберного отруба свинины	2	
	Практическое занятие № 23. Обвалка тазобедренных частей туши свинины	2	
	Практическое занятие № 24. Обвалка задних ног свинины	2	
	Практическое занятие № 25. Обвалка поясничной части (филя) свинины	2	
	Практическое занятие № 26. Обвалка шейной части свинины	2	
	Практическое занятие № 27. Обвалка грудинки свинины	2	
	Практическое занятие № 28. Обвалка баранины	2	
	Практическое занятие № 29. Обвалка тушек птицы и кроликов	2	
	Практическое занятие № 30. Характеристика оборудования и производственного инвентаря, применяемого при обвалке мяса	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 2.3. Безопасность труда. Производственная санитария. Контроль качества.	Содержание	12/8	<i>ПК 4.1</i> ОК 02, 07, 09
	Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спецодежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности. Противопожарное водоснабжение и пожарная техника. Требования санитарных норм в сырьевом отделении	2	

	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий мясной промышленности. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению сырья. Понятие о дератизации, дезинсекции, дезинфекции. Санитарные требования к личной гигиене работников мясной промышленности. Санитарные требования к технологическим процессам обработки мяса. Качество продукции и его зависимость от сырья. Способы осуществления контроля. Пищевые отравления и их причины. Мероприятия, предусмотренные производственным контролем в борьбе с пищевыми токсикоинфекциями. Определение качества мяса Органолептическая оценка свежести мяса. Контроль технологического процесса разделки, обвалки мяса		
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие № 31. Организация рабочих мест при разделке и обвалке мяса	2	
	Практическое занятие № 32. Анализ условий и безопасности труда в цехе обвалки мяса	2	
	Практическое занятие № 33. Организация контроля качества сырья на этапах разделки и обвалки мяса	2	
	Практическое занятие № 34. Методы органолептической оценки качества мяса	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов		72/50	
Тема 1.1. Технология жиловки мяса и субпродуктов	Содержание	52/38	ПК 4.1 ОК 01, 04, 09
	Требования к качеству мяса. Жиловка мяса по видам. Жиловка говядины. Характеристика сортов. Жиловка мясной обреза. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных и рубленых мясных полуфабрикатов. Жиловка свинины. Сорта мяса. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обреза. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных и рубленых мясных полуфабрикатов. Жиловка баранины и мяса птицы. Сорта мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных и рубленых мясных полуфабрикатов.	8	

Жиловка субпродуктов. Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердце, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя.		
В том числе практических занятий	38/38	ПК 4.1 ОК 01, 04, 09
Практическое занятие № 1. Определение качества и свежести мяса, субпродуктов животных и птицы	2	
Практическое занятие № 2. Работа с технологической инструкцией по жиловке мяса и субпродуктов	2	
Практическое занятие № 3. Определение сортов жилованного мяса	2	
Практическое занятие № 4. Организация контроля качества сырья в процессе жиловки мяса	2	
Практическое занятие № 5. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
Практическое занятие № 6. Приготовления порционных полуфабрикатов из говядины	2	
Практическое занятие № 7. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины	2	
Практическое занятие № 8. Расчет выхода жилованного мяса говядины, свинины и баранины	2	
Практическое занятие № 9. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов при жиловке мяса	2	
Практическое занятие № 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины и баранины	2	
Практическое занятие № 11. Расчет выхода порционных полуфабрикатов из мяса	2	
Практическое занятие № 12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины	2	
Практическое занятие № 13. Расчет выхода мелкокусковых полуфабрикатов при жиловке мяса	2	
Практическое занятие № 14. Расчет выхода котлетного мяса, количества пищевых и технических отходов при жиловке мяса	2	
Практическое занятие № 15. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса	2	
Практическое занятие № 16. Приготовление полуфабрикатов из птицы	2	
Практическое занятие № 17. Расчет выхода полуфабрикатов и количества пищевых и технических отходов при разделке птицы	2	

	Практическое занятие № 18. Расчет количества мясного сырья для выполнения производственного задания	2	
	Практическое занятие № 19. Анализ технологической схемы обработки субпродуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.2. Безопасность труда в процессе жиловки мяса и субпродуктов	Содержание	14/10	ПК 4.1 ОК 02, 07, 09
	Технологическое оснащение рабочего места жиловщика. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов и правила ухода за ними. Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Требования безопасности к персоналу и оборудованию в процессе жиловки мяса. Должностные инструкции жиловщика мяса. Общие положения. Должностные обязанности. Права. Ответственность. Основы законодательства об охране труда. Соблюдение правил и норм по ТБ и ПС. Виды инструктажей. Состояние и использование спецодежды, спецобуви, СИЗ. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний. Требования электробезопасности. Требования к пожарной безопасности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие № 20. Требования правил техники безопасности при жиловке мяса	2	
	Практическое занятие № 21. Анализ условий безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения	2	
	Практическое занятие № 22. Организация рабочих мест при жиловке мяса	2	
	Практическое занятие № 23. Организация контроля качества сырья на этапах жиловки мяса	2	
	Практическое занятие № 24. Анализ условий и безопасности труда в цехе жиловки мяса	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Содержание	6/2	
Тема 1.3. Производственный участок	Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария при производстве работ в сырьевом отделении. Основное сырьё для производства мясных изделий. Контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	

	Практическое занятие № 25. Анализ требований производственной санитарии в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Учебная практика Виды работ: Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутуш. Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации. Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полутуш. Изучение схем разделки говядины и свинины. Отработка навыков обвалки и жиловки говядины. Отработка навыков обвалки и жиловки свинины. Отработка навыков обвалки тушек птицы. Отработка навыков жиловки субпродуктов. Определение качества процесса жиловки мяса всех видов. Соблюдение правил техники безопасности в процессе разделки, обвалки и жиловки мяса. Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке. Изучение требований правил техники безопасности, производственной санитарии и ветеринарных правил в сырьевом отделении цеха производства колбасных изделий. Организация рабочих мест в сырьевом отделении.		72/72	ПК 4.1 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09
Производственная практика Виды работ: Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса. Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш. Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки. Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса. Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении. Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса. Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.		72/72	ПК 4.1 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09
Промежуточная аттестация		12	
Всего		324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории Автоматизации технологических процессов, Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская Сельскохозяйственных биотехнологий, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П..

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1 Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564540> (дата обращения: 07.04.2025)

2 Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05919-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538656> (дата обращения: 11.04.2025).

3 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541786> (дата обращения: 11.04.2025).

4 Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20998-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559139> (дата обращения: 09.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Выполняет процесс разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части), процесс обвалки и жиловки мяса и субпродуктов в соответствии с нормативно-технической документацией	Оценка выполнения работ на практических занятиях, квалификационные испытания
ОК 01	Распознает задачу или проблему в профессиональном контексте	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02	Определяет необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 04	Взаимодействует с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 06	Проявляет гражданско-патриотическую позицию	Наблюдение за поведением
ОК 07	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания
ОК 09	Кратко обосновывает и объясняет свои действия	Экспертное наблюдение

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.05 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	72
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы...	72
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	72
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	75
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	75
2.2. Структура профессионального модуля	75
2.3. Содержание профессионального модуля	76
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	80
3.1. Материально-техническое обеспечение	80
3.2. Учебно-методическое обеспечение	80
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
МОДУЛЯ.....	81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «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 (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; использовать знания в рамках функциональной грамотности в области цифровых технологий в	Алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента;	-

	различных жизненных ситуациях	возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной 2 грамотности в различных жизненных ситуациях	
ПК 5.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания	Применения отраслевых автоматизированных систем
ПК 5.2	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания	Применения цифрового управления технологическими и производственными процессами
ПК 5.3	Настраивать автоматизированную программу	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления	Ведение документации по обслуживанию

	технологического процесса производства продуктов питания	информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	54	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 другие формы контроля УП 05 дифференцированный зачет ПП 05 дифференцированный зачет ПМ 05 (экзамен)	6	6
Всего	132	116

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения	54	38	54	54	-	-		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	132	116	54	54	-	-	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения		54	
МДК 05.01 Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения		54	
Тема 1.1 Характеристика цифровых технологий	Содержание	6/2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии. Новые производственные технологии. Аддитивные технологии. Суперкомпьютерные технологии. Компьютерный инжиниринг. Промышленный интернет. Компоненты робототехники (промышленные роботы). Технологии беспроводной связи. Технологии виртуальной реальности.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 1. Составление таблицы характеристика цифровых технологии применяемых на предприятии	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Цифровизация и цифровые технологии	Содержание	4/2	
	Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 2. Основные понятия цифровой экономики	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	Содержание	10/8	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
	Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Национальная программа «Цифровая экономика РФ». Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ». Основные федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 3. Использование СПС в профессиональной деятельности	2	
	Практическое занятие 4. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	2	
	Практическое занятие 5. Основные федеральные проекты в области цифровой экономики	2	
	Практическое занятие 6. Актуальные проблемы электронных документов и электронного документооборота	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Принципы построение и математическое обеспечение АСУ ТП	Содержание	4/2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
	Основные понятия. Типы структурных решений АСУ ТП. 2Стадии создания АСУ ТП. Формирование требований и разработка концепции АСУ ТП	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 7. Составление обобщенно функциональной структуры АСУТП.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5. Искусственный интеллект как персональный ассистент: в	Содержание	6/4	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
	Возможности и алгоритмы применения нейронных сетей в профессиональной деятельности. Решение рутинных задач, актуализация данных на производстве.	2	

профессиональной деятельности	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 8. Отработка навыков построения запроса к нейронной сети в рамках практических профессиональных задач при технологическом процессе на производстве.	2	
	Практическое занятие 9. Формирование технического задания на тему: Создание заданий для разработчиков продукта, учитывая все собранные данные и маркетинговые цели.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.6. Направления цифровой трансформации АПК	Содержание	8/6	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизации АПК по отраслям. Сферы применения цифровых технологий в АПК. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов АПК. Архитектура агропромышленных цифровых систем. Сущность инвестирования в цифровые технологии в АПК.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6/6	
	Практическое занятие 10. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК.	2	
	Практическое занятие 11. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: сбор, хранение и обработка данных	2	
	Практическое занятие 12. Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в АПК: сбор, хранение и обработка данных	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.7. Оптимальное и адаптивное управление	Содержание	16/14	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
	Оптимальное управление в мясной промышленности. Применение адаптированного управления на производстве.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	Практическое занятие 13. Анализирование принципов управления на производстве.	2	
	Практическое занятие 14. Изучение и применение методов при организации проектирования производственного процесса	2	
	Практическое занятие 15. Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»	2	

	Практическое занятие 16. Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	2	
	Практическое занятие 17. Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	2	
	Практическое занятие 18. Расчет производственных процессов убоя скота и переработки сырья	2	
	Практическое занятие 19. Расчет производственных процессов производства полуфабрикатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Учебная практика Виды работ: 1.Ознакомление с основными производственными процессами на мясоперерабатывающих предприятиях 2.Применение прогрессивных технологических процессов и оборудования в мясной промышленности 3.Изучение отделов и лаборатории на предприятии мясной промышленности обеспечивающие автоматизацию производства 4.Применение интеллектуально программно-аппаратного комплекса управления в мясоперерабатывающем производстве 5.Изучение автоматизации механизированного производства 6.Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда		36	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 02 ОК 03
Производственная практика Виды работ: 1. Освоение автоматизации технологических процессов. 2.Освоение роботизированной работы в мясном производстве. 3.Использование методов информационно-логического анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации 4. Освоение информационных платформ для осуществления документооборота и внесения данных в информационные системы.		36	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Автоматизация технологических процессов; Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19504-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562937> (дата обращения: 27.03.2025).

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20053-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560670> (дата обращения: 17.03. 2025)

3. В. И. Трухачев, Цифровые технологии, автоматизированные системы и роботы в животноводстве / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-45759-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282677> (дата обращения: 17.03.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 02	Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует полученную информацию; выделяет наиболее значимую в перечне информацию; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Текущий контроль в форме тестов, индивидуальных заданий, практических занятий.
ПК 5.2 ОК 02	Использует специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания; Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Интерпретация результатов выполнения, оценка решения ситуационных задач
ПК 5.3 ОК 02	Умеет пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями; структурирует полученную информацию; выделяет наиболее значимую в перечне информацию; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска.	Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка тестового контроля.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производстве нная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01.01	ПМн. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Учебная практика	технологическая	3	36
		Учебная практика	технологическая	4	72
УП. 02.01	ПМн. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	Учебная практика	технологическая	4	108
УП 04.01	ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	Учебная практика	технологическая	4	72
УП 05.01	ПМ. 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	Учебная практика	технологическая	4	36
		Всего УП	X	X	324
ПП. 01	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства	Производственная практика	технологическая	5	144

	продуктов питания из мясного сырья				
ПП. 02	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	Производственная практика	технологическая	5	144
ПП.03	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Производственная практика	технологическая	6	144
ПП.04	ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	Производственная практика	технологическая	5	72
ПП.05	ПМ. 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	Производственная практика	технологическая	5	36
		Всего ПП	X	X	540
		Итого практики	X	X	864

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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 пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке

УП.04 ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

УП.05 ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	86
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	86
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	87
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	88
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	90
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	90
2.2. Структура учебной практики	90
2.3. Содержание учебной практики	94
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	99
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	99
3.2. Учебно-методическое обеспечение	99
3.3. Общие требования к организации учебной практики	99
3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики	99
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	100

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 специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
УП 02 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке
УП 04 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса	МДК 04.01 Технология обвалки мяса МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов
УП 05 Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	МДК 05.01 Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1	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 компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК.2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, 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 4.1	Выполнять процесс разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части), процесс обвалки и жиловки мяса и субпродуктов в соответствии с нормативно-технической документацией
ПК 5.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем
ПК 5.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами
ПК 5.3	Выполнять цифровизацию процессов

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья; Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке; Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса; Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся получает практический опыт

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Практический опыт: приёмки мясного сырья, организации выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке мясного сырья; изготовления различных видов натуральных мясных продуктов, включая их термическую обработку, охлаждение, упаковку и маркировку. Умение: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья, давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья; применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций; рассчитывать производственные рецепты продуктов питания из мясного сырья;
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее	Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества; контроля качества; оформления документации о качестве продукции. Умение: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов

производства и обращения на рынке.	
Выполнение работ по профессии 15141Обвальщик мяса	Практический опыт: правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов. Умения: производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеэтазовую; производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю; последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; жиловать и разбирать мясо по сортам и соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); определять сорт жилованного мяса; определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	Практический опыт: применения отраслевых автоматизированных систем; применения цифрового управления технологическими и производственными процессами ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде. Умение: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями

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

УП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 04	ПК 4.1	Правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов;	Тема 1.1 Проведение органолептической оценки поступающего сырья Тема 1.2 Разделка говяжьих, свиных и бараньих полутуш по установленным схемам Тема 1.3	72	По требованию ООО РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ

		обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полутуш; жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.	Обвалка говядины, баранины и свинины Тема 2.1 Жиловка говядины, баранины, свинины и субпродуктов Тема 2.2 Обвалка и жиловка тушек птицы Тема 2.3 Расчет выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке		
УП. 05	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Приёмка мясного сырья, организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке мясного сырья; изготовления различных видов натуральных мясных продуктов, включая их термическую обработку, охлаждение, упаковку и маркировку.	Тема 1.1 Производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях Тема 1.2 Изучение прогрессивных технологических процессов в мясной промышленности. Тема 1.3 Изучение отделов и лабораторий предприятия. Тема 1.4 Автоматизация заготовительного производства Тема 1.5 Процессы, подлежащие автоматизации Тема 1.6 Автоматизации мясной промышленности с применением: BPM; MES	36	По требованию ООО РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.01	36	концентрированно	2/3	Дифференцированный зачет
УП 01	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП. 02	108	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП. 04	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП. 05	36	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего УП	324			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Практика для получения первичных профессиональных навыков				108
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Изучение видов приёмки и сопроводительных документов. Оформление акта приёмки скота. Взвешивание, приёмка скота. Определение категории упитанности КРС и свиней	Тема 1.1 Организация подготовительных работ для проведения приёмки скота	6
		2.Освоение навыка размещения убойных животных по категориям и видам. Освоения навыка подгона животных к месту убоя	Тема 1.2 Предубойное содержание скота	6
		3.Освоение принципов организации рабочих мест при проведении процесса убоя и переработке скота и продуктов убоя	Тема 1.3 Организация технологического процесса убоя и переработки скота	24
		4.Освоение метода оценки качества туш на соответствие нормативно-технической документации. Клеймение мяса. Изучение категорий упитанности мяса	Тема 1.4 Ветеринарная и товароведческая оценка качества туш	6
		5.Освоение процесса холодильной обработки продуктов убоя. Размещение продуктов убоя для проведения холодильной обработки	Тема 1.5 Холодильная обработка мяса	12
		6.Проведение органолептической оценки качества поступающего сырья	Тема 1.6 Органолептическая оценка качества поступающего сырья и материалов	6

		7.Освоение безопасных приёмов при работе с ножом. Освоение навыков использования СИЗ при выполнении технологических операций	Тема 1.7 Правила техники безопасности при выполнении технологических операций в мясной промышленности	24
		8.Организация рабочих мест для выполнения операций по производству колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов. Оценка качества готовых изделий. Разработка мер по предупреждению брака	Тема 1.8 Технология производства колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов	24
УП 02. Практика для получения первичных профессиональных навыков				108
ПК 2.1 ПК 2.3	Раздел 1. Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	1.Определение массовой доли белка, жира разными методами в мясе и мясных продуктах	Тема 1.1. Методы оценки массовой доли белка, жира в мясе и мясных продуктах.	12
		2.Проведение отбора проб согласно нормативной документации. Определение массовой доли золы, влаги разными методами в мясе и мясных продуктах	Тема 1.2. Методы оценки массовой доли золы, влаги в мясе и мясных продуктах	6
		3.Определение методами влагосвязывающей, водоудерживающей, жирудерживающей способности мяса и мясных продуктов.	Тема 1.3. Методы влагосвязывающей, водоудерживающей, жирудерживающей способности мяса и мясных продуктов	12
		4.Проведение исследования pH мяса и мясных продуктов	Тема 1. 4. Методы проведения исследования pH мяса и мясных продуктов	12
		5.Проведение органолептической оценки сырья и полуфабрикатов	Тема 1.5 Органолептический анализ мясного сырья и полуфабрикатов	18
		6.Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	Тема 1.6 Микробиологическое исследование мяса	12
		7.Проведение микроструктурного исследования мясного сырья.	Тема 1.7 Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов	12
		8.Проведение методов по структурно-механическим показателям	Тема 1.8 Применение методов определения структурно-механических показателей мясных систем до и после термической обработки	12
		9.Проведение химических исследований и определение качества колбасных изделий	Тема 1.9 Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий	12

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				108
УП 04. Практика для получения первичных профессиональных навыков				72
ПК 4.1	Раздел 1. Технологический процесс обвалки мяса	1.Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутуш	Тема 1.1 Проведение органолептической оценки поступающего сырья	12
		2.Отработка навыков разделки говяжьих, свиных и бараньих полутуш. Изучение схем разделки говядины и свинины	Тема 1.2 Разделка говяжьих, свиных и бараньих полутуш по установленным схемам	12
		3.Отработка навыков обвалки говядины, баранины и свинины	Тема 1.3 Обвалка говядины, баранины и свинины	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				36
ПК 4.1	Раздел 1. Технология жиловки мяса и субпродуктов	1.Отработка навыков жиловки говядины, баранины, свинины и субпродуктов	Тема 2.1 Жиловка говядины, баранины, свинины и субпродуктов	12
		2.Отработка навыков обвалки и жиловки тушек птицы	Тема 2.2 Обвалка и жиловка тушек птицы	12
		3.Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке	Тема 2.3 Расчет выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				36
УП 05. Практика для получения первичных профессиональных навыков				36
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	1.Ознакомление с основными производственными процессами на мясоперерабатывающих предприятиях	Тема 1.1 Производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях	6
		2.Применение прогрессивных технологических процессов и оборудования в мясной промышленности	Тема 1.2 Изучение прогрессивных технологических процессов в мясной промышленности.	6
		3.Изучение отделов и лаборатории на предприятии мясной промышленности обеспечивающие автоматизацию производства	Тема 1.3 Изучение отделов и лабораторий предприятия.	6
		4.Применение интеллектуально программно-аппаратного комплекса управления в мясоперерабатывающем производстве	Тема 1.4 Автоматизация заготовительного производства	6
		5.Изучение автоматизации механизированного производства	Тема 1.5 Процессы, подлежащие автоматизации	6

		6.Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда	Тема 1.6 Автоматизации мясной промышленности	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01.01 ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		72
Раздел 1. Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Тема 1.1 Организация подготовительных работ для проведения приёмки скота	Содержание	6
	Выполнение процесса приёмки скота. Составление сопроводительных документов на транспортировку скота. Взвешивание и определение упитанности крупного рогатого скота и свиней.	
Тема 1.2 Предубойное содержание скота	Содержание	6
	Размещение убойных животных по категориям и видам. Контроль за предубойным содержанием скота. Подгон животных к месту убоя.	
Тема 1.3 Организация технологического процесса убоя и переработки скота	Содержание	12
	Организация процесса оглушения всех видов скота. Организация процесса сбора и первичной обработки крови. Организация процесса переработки свинины в шкуре. Организация процессов нутровки, распиловки и зачистки полутуш.	
Тема 1.4 Ветеринарная и товароведческая оценка качества туш	Содержание	6
	Организация технологического контроля. Освоение метода оценки качества туш на соответствие нормативно-технической документации. Клеймение мяса. Изучение категорий упитанности мяса.	
Тема 1.5 Холодильная обработка мяса	Содержание	6
	Установка и соблюдение параметров процесса холодильной обработки. Контроль за соблюдением правил работы на холодильниках в мясной промышленности. Составление актов приёма-сдачи готовой продукции на холодильник	
Тема 1.6 Органолептическая оценка качества поступающего сырья и материалов	Содержание	6
	Освоение навыков приёмки сырья на производство колбасных изделий. Оценка качества поступающего сырья. Проведение органолептической оценки мяса.	
Тема 1.7 Правила техники безопасности при выполнении технологических операций в мясной промышленности	Содержание	6
	Обеспечение безопасности при работе с ножом и при работе на технологическом оборудовании. Освоение навыка использования средств индивидуальной защиты.	
Тема 1.8 Технология производства колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов	Содержание	24
	Освоение навыков работы на технологическом оборудовании. Ведение процессов подготовки сырья, посола мяса, составления фарша и формовки колбасных изделий, термической обработки. Выявление причин возникновения брака. Разработка мер по предупреждению брака. Ведение рецептурного журнала.	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
УП 02.01 ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке		108
Раздел 1. Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		72
Тема 1.1. Методы оценки массовой доли белка, жира в мясе и мясных продуктах	Содержание	12
	Проведение отбор проб по нормативной документации ГО СТ 25011— 2017. Определение массовой доли белка Спектрофотометрический методом. Определения массовой доли жира в мясе и мясных продуктах методом с использованием экстракционного аппарата Сокслета. Методом определения жира с использованием фильтрующей делительной воронки (ускоренный метод).	
Тема 1.2. Методы оценки массовой доли золы, влаги в мясе и мясных продуктах	Содержание	6
	Проведение отбор проб по нормативной документации ГОСТ 3 1 7 2 7 - 2012 (ISO 936:1998) определения массовой доли золы методом сухого озоления. Проведение отбор проб по нормативной документации ГОСТ 33319— 2015 методом определение массовой доли влаги.	
Тема 1.3. Методы оценки влагосвязывающей, водоудерживающей, жирудерживающей способности мяса и мясных продуктов.	Содержание	12
	Влагосвязывающая способность мясного сырья с применением метода прессования или метода центрифуги. Определение влаги высушиванием в сушильном шкафу при температуре (103 ±2) °С ГОСТ 9793—2016 Влагосвязывающую способность (ВСС) мясного сырья определением метода по Грау-Хамму в модификации Воловинской-Кельман.	
Тема 1.4. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов	Содержание	12
	Применение метода Колориметрического (индикаторный) и метод с использованием набора Михаэлиса.	
Тема 1.5. Органолептический анализ мясного сырья полуфабрикатов	Содержание	18
	Для проведение органолептической оценки мяса и мясной продукции применяют нормативную документацию ГОСТ 33609–2015 — «Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе». ГОСТ 9959–2015 — «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки». ГОСТ ISO 3972–2014 — «Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности». ГОСТ ISO 5492–2014 — «Органолептический анализ. Словарь». ГОСТ ISO 5496–2014 — «Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов». Для проведения органолептической оценки полуфабрикатов применяют сенсорный анализ. Проведение органолептической оценки по ГОСТ СТАНДАРТ 31470- 2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты ИЗ МЯСА ПТИЦЫ Методы органолептических и физико-химических исследований.	

	ГОСТ 32951 — 2014 полуфабрикаты мясные и мясосодержащие.	
Тема 1.6 Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	Содержание	12
	Микрофлора охлажденного, мороженого мяса и мясопродуктов при посоле. Микробиология колбасных изделий. Определение свежести образца мяса бактериоскопическим методом. Микробиологические исследования по нормативной документации ГОСТ Р 54354 — 2011 МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ Общие требования и методы микробиологического анализа. С применением методов определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). Выявление и определение бактерий рода Salmonella. Выявление и определение Listeria monocytogenes. Выявление бактерий группы кишечных палочек (БГКП). Выявление и определение количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus. Проведения лабораторные исследование на посев, маски прописаны в требованиях санитарной и ветсанитарной инспекции	
Тема 1.7 Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов	Содержание	12
	Гистологические исследований мяса и мясных продуктов проводятся согласно нормативной документации межгосударственным стандартом ГОСТ 19496-2013 «Мясо и мясные продукты. Методом гистологического исследования».	
Тема 1.8 Применение методов определения структурно-механических показателей мясных систем до и после термической обработки	Содержание	12
	Физико-химические показатели. Определение содержания влаги, поваренной соли, нитрита, крахмала и фосфора. Определение поваренной соли. (по Широкову и Воловину с кой). Количественное определение нитритов по Гриссу. Количественное определение нитритов в колбасах по Гриссу с применением цветной шкалы. Определение крахмала. Метод анализа эффективности тепловой обработки продукции. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки: Органолептические методы. Структурно-механические показатели проводятся с применением определений: деформация, напряжение упругость, адгезия, пластичность, пенетрация.	
Тема 1.9 Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий	Содержание	12
	Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий. Для определения качества колбасных изделий используют следующий метод: органолептический анализ.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 04.01 ПМ 04. Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса		72
Раздел 1. Технологический процесс обвалки мяса		36
	Содержание	12

Тема 1.1 Проведение органолептической оценки поступающего сырья	Проведение органолептической оценки качества мясного сырья. Заполнение журнала входного контроля. Определение соответствия качества поступившего сырья нормативно-технической документации. Работа с ГОСТами: ГОСТ 9959–2015 — «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки». ГОСТ ISO 5492–2014 — «Органолептический анализ. Словарь».	
Тема 1.2 Разделка говяжьих, свиных и бараньих полутуш по установленным схемам	Содержание Установка и соблюдение параметров процессов разделки говядины, баранины и свинины. Разделка полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеетазовую; разделка бараньей и свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю; последовательное выполнение операций по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов	12
Тема 1.3 Обвалка говядины, баранины и свинины	Содержание Последовательная обвалка всех отрубов говядины, баранины и свинины. Контроль правильности выполнения технологических операций по обвалке мяса всех видов сельскохозяйственных животных	12
Раздел 2. Технология жиловки мяса и субпродуктов		36
Тема 2.1 Жиловка говядины, баранины, свинины и субпродуктов	Содержание Жиловка мяса (по видам) и разделение его по сортам; подготовка субпродуктов к жиловке; жиловка субпродуктов первой и второй категории скота всех видов; отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.	12
Тема 2.2 Обвалка и жиловка тушек птицы	Содержание Разделка и обвалка тушек птицы; жиловка мяса; отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.	12
Тема 2.3 Расчет выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке	Содержание Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 05.01 ПМ 05 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения		36
Тема 1.1 Производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях	Содержание Организация основного производства на предприятиях пищевой промышленности. Значение и особенности производственных процессов в мясной промышленности.	6
	Содержание	6

Тема 1.2 Изучение прогрессивных технологических процессов в мясной промышленности	Прогрессивные технологические процессы на предприятии. Автоматические разделочные машины. Автоматизация упаковки. Машины для порционирования. Интеграция искусственного интеллекта (использование для анализа данных.). АСУТП – автоматизированная система управления технологическим процессом. Применение систем ERP, MES.	
Тема 1.3 Изучение отделов и лабораторий на предприятии.	Содержание	6
	Рассмотрение отделов и лабораторий предприятия: управление технологической информацией; убой скота и расчёты с поставщиками. термическая обработка и хранение сырья. Производство полуфабрикатов и готовой продукции. управление персоналом. логистический отдел	
Тема 1.4 Автоматизация заготовительного производства	Содержание	6
	Интеллектуальный программно-аппаратный комплекс управления мясоперерабатывающим производством	
Тема 1.5 Процессы, подлежащие автоматизации	Содержание	6
	Процессы, подлежащие автоматизации: Учет скота и его разделка при помощи Переработка) Учет специй и добавок.применение платформы "1С:ERP"(детальный учет	
Тема 1.6 Автоматизации мясной промышленности	Содержание	6
	Изучение и применение программ BPM; MES, Модуль оптимизации производственной программы.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лаборатории учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов 3 ОПОП-П.

Лаборатория автоматизации технологических процессов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская Сельскохозяйственных биотехнологий, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Антипова, Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564540> (дата обращения: 29.03.2025).

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 29.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. О. А. Ковалева, Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 444 с. — ISBN 978-5-507-52308-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447293> (дата обращения: 16.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-4488-1595-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135510> (дата обращения: 28.03.2025).

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебные практики проводятся в лабораториях, мастерских колледжа.

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

Учебные практики реализуются в форме практической подготовки и проводятся непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики, обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебные практики проводятся преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	Применяет методики контроля качества сырья, вспомогательных и упаковочных материалов и готовой продукции. Обеспечивает безопасные условия труда	Наблюдение в ходе выполнения практической работы
	ПК 1.2	Осуществляет мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов. Проводит анализ причин образования дефектов продукции	Наблюдение в ходе выполнения практической работы
	ОК 01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, определяет этапы решения задачи, выявляет информацию, необходимую для её решения. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Наблюдение в ходе выполнения практической работы
	ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, выделяет наиболее значимое в перечне информации, оценивает практическую значимость результатов поиска	Наблюдение в ходе выполнения практической работы
	ОК 04	Взаимодействует с коллегами, руководством. Организует работу коллектива и команды	Наблюдение в ходе выполнения практической работы
	ОК 09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые), пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Наблюдение в ходе выполнения практической работы
УП 02	ПК 2.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья согласно нормативной документации; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья согласно госту.	Оценка выполнения работ на учебной практике, оценка квалификационные испытания
	ПК 2.2	Проводит анализ качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации	Оценка выполнения работ на учебной практике, оценка квалификационные испытания
	ПК 2.3	Проводит внешние осмотры по результатам анализов качества. Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования.	Оценка выполнения работ на учебной практике, оценка квалификационные испытания
УП 04	ПК 4.1	Выполняет процесс разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части), процесс обвалки и жиловки мяса и субпродуктов в соответствии с нормативно-технической документацией	Оценка выполнения работ на практических занятиях, работ на учебной практике, квалификационные испытания

	ОК 01	Распознает задачу или проблему в профессиональном контексте	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
	ОК 02	Определяет необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
	ОК 04	Взаимодействует с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
	ОК 07	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания
	ОК 09	Кратко обосновывает и объясняет свои действия	Защита отчета по практике.
УП 05	ПК 5.1	Применение информационных и телекоммуникационных технологий на предприятии	Оценка результатов по выполнению практических работ
	ПК 5.2	Применение специализированного программного обеспечения при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства	Оценка результатов по выполнению расчётных работ
	ПК 5.3	Проводит цифровизацию процессов по сбору данных технологического процесса производства.	Оценка результатов по выполнению практических работ
	ОК 02	Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; Применяет различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Оценка результатов выполнения практических работ
	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	Оценка результатов по выполнению практических работ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПП.02 ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке

ПП.03 ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПП.04 ПМ.04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

ПП.05 ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	104
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	104
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	105
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	107
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	108
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	108
2.2. Структура производственной практики	108
2.3. Содержание производственной практики	114
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	120
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	120
3.2. Учебно-методическое обеспечение	120
3.3. Общие требования к организации производственной практики	121
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	121
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	122

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения 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 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПП 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке»	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке
ПП. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации
ПП 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	ПП 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	МДК 04.01 Технология обвалки мяса МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов
ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	ПМ 05 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	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 компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, 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.	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 учетно-отчетную документацию
ПК 4.1	Выполнять процесс разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части), процесс обвалки и жиловки мяса и субпродуктов в соответствии с нормативно-технической документацией
ПК 5.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем
ПК 5.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами
ПК 5.3	Выполнять цифровизацию процессов

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья», «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке», «Обеспечение деятельности структурного подразделения», «Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса»

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/ умения
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	Практический навык: ведения учётно-отчётной документации, расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования Умение: мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда

производства продуктов питания из мясного сырья	
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	Практический навык: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества; контроля качества; оформления документации о качестве продукции; распределения поступающего сырья на переработку; Умение: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Практический опыт планирования работ структурного подразделения, оценки эффективности деятельности структурного подразделения, принятия управленческих решений, расчёта основных показателей эффективности структурного подразделения, контроля качества сырья Умения: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива, принимать управленческие решения.
Выполнение работ по профессии 15141 Обвалщик мяса	Практический опыт: правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов. Умения: производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеетазовую; производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю; последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; жиловать и разбирать мясо по сортам и соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); определять сорт жилованного мяса; определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов
Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности	Практический опыт: применения отраслевых автоматизированных систем; применения цифрового управления технологическими и производственными процессами ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде. Умение: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях; использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями

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

Код ПП	Код ПК/дополн ительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименова ние темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 04	ПК 4.1	Правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полутуш; жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов	Технология обвалки мяса, жиловки мяса и субпродуктов	108	По требованию ООО «РУСАГРО ПРИМОРЬЕ»
ПП. 05	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Знать: специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания Уметь: использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания. пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями		36	По требованию ООО РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -144 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	144	концентрированно	3/5
ПП. 02	144	концентрированно	3/5
ПП. 03	144	концентрированно	3/6
ПП. 04	72	концентрированно	3/5
ПП. 05	36	концентрированно	3/5
Всего ПП	540		

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01 ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья				144
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	1. Проверка комплектности и правильности оформления сопроводительной документации 2. Определение упитанности скота, проведение контрольного взвешивания	Тема 1.1 Приёмка скота	18
		3. Контроль параметров процессов оглушения, обескровливания, шпарки, опалки, нутровки 4. Проведение процесса зачистки полутуш, клеймения и взвешивания	Тема 1.2 Ведение процесса первичной переработки скота	30
		5. Размещение полутуш в камерах холодильника 6. Контроль за соблюдением процессов охлаждения и замораживания мяса 7. Ведение процесса замораживания мясопродуктов в блоках	Тема 1.3 Холодильная обработка мяса	18
		8. Ведение процессов разделки, обвалки, жиловки мяса 9. Ведение процессов посола, инъектирования и массирования мяса	Тема 1.4 Производство колбасных изделий	30

		10. Контроль за соблюдением параметров процессов посола и массирования (температура, продолжительность) 11. Подготовка колбасной оболочки 12. Ведение процесса формовки колбас 13. Контроль за соблюдением параметров термической обработки колбасных изделий 14. Контроль качества готовых колбасных изделий		
		15. Органолептическая оценка поступающего сырья 16. Ведение процесса производства крупнокусковых полуфабрикатов 17. Ведение процесса производства мелкокусковых полуфабрикатов 18. Ведение процесса производства рубленых полуфабрикатов	Тема 1.5 Производство полуфабрикатов	30
		19. Обеспечение безопасности проведения операций при работе с ножом 20. контроль за использованием средств индивидуальной защиты. 21. Контроль за соблюдением санитарных правил	Тема 1.6 Охрана труда на предприятии	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				144
ПП 02. ПМ 02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке				144
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 1. Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	1 Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий 2 Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	Тема 1. 1. Контроль качества сырья для колбасного производства	18
		3 Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4 Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве рубленых, натуральных полуфабрикатов	18
		5 Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.	Тема 1.3. Контроль качества сырья и технологических	18

		6 Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	процессов при производстве продуктов из мяса	
		7 Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8 Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9 Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10 Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11 Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12 Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13 Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас	Тема 1.4. Контроль качества колбасных изделий Тема 1.5. Контроль качества готовых продуктов из мяса. Тема 1.6. Контроль качества сырья для производства консервов	24
		14 Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса 15 Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16 Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	Тема 1.5. Контроль качества готовых продуктов из мяса.	24
		17 Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18 Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 19 Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.	Тема 1.6. Контроль качества сырья для производства консервов	24
		21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.	Тема 1.7. Контроль технологических процессов при	18

		22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов 23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов. 24 Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	производстве консервов	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				144
ПП 03. ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения				144
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	Раздел 1. МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации»	Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития.	Тема 1.1. Общая характеристика предприятия	12
		Ознакомление с производственной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией Ознакомление с производственной мощностью предприятия, основными каналами снабжения, инвестиционными планами. Определение специализации предприятия	Тема 1.2. Организация производственного процесса.	30
		Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда и кадровой политикой	Тема 1.3. Формирование кадрового обеспечения предприятия	24
		Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников	Тема 1.4. Организация и оплата труда на предприятии	24
		Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составление графиков выхода на работу производственного персонала.	Тема 1.5. Оценка эффективности использования персонала организации	30

		Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени		
		Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции	Тема 1.6. Техничко-экономические показатели производственной деятельности	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				144
ПМ 04. Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса				72
ПК 4.1	Раздел 1. Технология обвалки мяса	1. Изучение требований правил техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и ветеринарных правил Организация рабочего места подготовителя пищевого сырья и материалов.	Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест.	6
		2. Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.	Тема 1.2 Входной контроль поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией	6
		3. Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.	Тема 1.3 Технологические расчёты при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.	6
		4. Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш.	Тема 1.4 Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш.	12
		5. Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки.	Тема 1.5 Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки.	18
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		48
ПК 4.1	Раздел 2. Технология жиловки мяса и субпродуктов	1. Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса.	Тема 2.1 Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса.	12
		2. Оборудование сырьевого отделения	Тема 2.2 Оборудование	6

		мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.	сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.	
		3. Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.	Тема 2.3 Контроль качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
ПП 05. ПМ 05. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности				36
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения	1. Освоение автоматизации технологических процессов.	Тема 1.1. Автоматизированная система управления технологическим процессом	6
		2.Освоение роботизированной работы в мясном производстве.	Тема 2.1. Современные системы технического зрения роботов в мясной промышленности.	12
		3.Использование методов информационно-логического анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации	Тема 3.1 Уровни автоматизации предприятия	6
		4. Освоение информационных платформ для осуществления документооборота и внесения данных в информационные системы.	Тема 4.1 Информационные платформы для осуществления документооборота и внесения данных в информационные системы	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМн 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья		
Тема 1.1 Приёмка скота	Содержание	18
	Проверка оформления сопроводительной документации. Взвешивание скота. Составление акта приёмки. Определение упитанности скота, проведение контрольного взвешивания.	
Тема 1.2 Ведение процесса первичной переработки скота	Содержание	30
	Контроль параметров процессов оглушения, обескровливания, шпарки, опалки, нутровки, распиловки на полутуши. Проведение операций обработки субпродуктов на центрифугах. Проведение процесса зачистки полутуш, клеймения и взвешивания	
Тема 1.3 Холодильная обработка мяса	Содержание	18
	Размещение полутуш в камерах холодильника. Контроль за соблюдением процессов охлаждения и замораживания мяса. Мониторинг проведения охлаждения парного мяса, контроль температуры и влажности. Ведение процесса замораживания мясопродуктов в блоках. Замораживание субпродуктов.	
Тема 1.4 Производство колбасных изделий	Содержание	30
	Ведение процессов разделки, обвалки, жиловки мяса. Проведение посола, инъектирования и массирования мяса. Контроль за соблюдением параметров процессов посола и массирования (температура, продолжительность). Подготовка колбасной оболочки. Ведение процесса формовки колбас. Контроль за соблюдением параметров термической обработки колбасных изделий. Контроль качества готовых колбасных изделий	
Тема 1.5 Производство полуфабрикатов	Содержание	30
	Органолептическая оценка поступающего сырья. Ведение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов. Проведение охлаждения и замораживания полуфабрикатов. Оценка качества готовых изделий.	
Тема 1.6 Охрана труда на предприятии	Содержание	18
	Обеспечение безопасности проведения операций при работе с ножом. Контроль за использованием средств индивидуальной защиты. Составление стандартных операционных карт, инструкций по охране труда. Контроль за соблюдением санитарных правил	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

ПП 02. ПМ 02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке		144
Раздел 1. Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		144
Тема 1. 1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	18
	Входной контроль сырья, вспомогательных материалов направленных на производство колбасных изделий. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий	
Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве рубленых, натуральных полуфабрикатов	Содержание	18
	Анализирование требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности полуфабрикатов. Применение видов контроля при технологических процессах приготовления полуфабрикатов согласно ГОСТ 32951-2014	
Тема 1.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание	18
	При проведении контроля качества используют: входной контроль, органолептическую оценку, микробиологические исследования согласно нормативной документации ГОСТ 25011-81 — «Мясо и мясопродукты. Методы определения белка»; ГОСТ 8558.1-2015 — «Продукты мясные. Методы определения нитрита»; ГОСТ 9957-2015 — «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»; ГОСТ ISO 1841-2-2013 — «Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов».	
Тема 1.4. Контроль качества колбасных изделий	Содержание	24
	Ведение технологической операции процесса производства колбасных изделий проводятся согласно документации: ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные варёные мясные. Технические условия». В документе описаны методы контроля, в том числе отбор проб, определение органолептических и физико-химических показателей. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб». ГОСТ 9959-2015 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки». ГОСТ 23231-2016 «Изделия колбасные варёные и продукты из мяса варёные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы». ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа». ГОСТ Р 54354-2011 «Мясо и мясные продукты. Общие	

	требования и методы микробиологического анализа».	
Тема 1.5. Контроль качества готовых продуктов из мяса.	Содержание Проведение контроля качества готовых продуктов из мяса проводится согласно ГОСТ 9959–91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки»; ГОСТ 34159–2017 «Продукты из мяса. Общие технические условия». В стандарте описаны методы контроля, в том числе определение органолептических и физико-химических показателей. ГОСТ Р 70354–2022 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В нём описаны требования к проведению испытаний, включая контроль микробиологических, органолептических, показателей пищевой ценности и физико-химических показателей.	24
Тема 1.6. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание Анализирование требований нормативной документации, предъявляемых к показателям качества сырья при производстве мясосодержащих консервов. Нормативная документация, применяемая для контроля качества сырья: ГОСТ 34177-2017 «Консервы мясные. Общие технические условия»; ГОСТ Р 54348-2011 «Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Общие технические условия».	24
Тема 1.7. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание Консервы вырабатываются в соответствии с требованиями стандартов или технических условий по технологическим инструкциям или регламентам, утвержденным в установленном порядке. ГОСТ 8756.0 — «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию»; ГОСТ 8756.18 — «Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки»; ГОСТ 10444.1 — «Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов, питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе».	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 03. ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		
Раздел 1. МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации»		
Тема 1.1. Общая характеристика предприятия	Содержание Описать особенности организационно-правовой формы предприятия, целей и видов деятельности, правового статуса предприятия, порядка распределения прибыли между членами предприятия. Представить основные направления долгосрочной программы технического развития, порядок составления и согласования бизнес-планов производственно-	12

	хозяйственной и финансово-экономической деятельности.	
Тема 1.2. Организация производственного процесса	Содержание	30
	Описать состав внутренних единиц предприятия (цехов, участков, рабочих мест) и порядок их взаимодействия. Построить схемы производственной структуры предприятия и организационной структуры управления. Перечислить основную нормативно-техническую и технологическую документацию, используемую на предприятии. Изучить и охарактеризовать производственную мощность предприятия, описать основные направления производственной программы предприятия, охарактеризовать основные каналы снабжения предприятия. Ознакомиться и описать инвестиционные планы организации. Рассчитать структуру товарной продукции и уровень специализации предприятия.	
Тема 1.3. Формирование кадрового обеспечения предприятия	Содержание	24
	Изучить основные категории производственного персонала на предприятии, описать основные квалификационные требования к нему, провести анализ динамики структуры кадров предприятия, сформулировать вывод. Описать процесс организации и планирования труда работников предприятия. Охарактеризовать основные направления кадровой политики предприятия, определить её вид. Описать процесс отбора и аттестации персонала предприятия.	
Тема 1.4. Организация и оплата труда на предприятии	Содержание	24
	Изучить правила и порядок составления штатного расписания, описать основные разделы положения по оплате труда, действующего на предприятии, описать условия и порядок премирования работников	
Тема 1.5. Оценка эффективности использования персонала организации	Содержание	30
	Рассчитать показатели эффективности использования трудовых ресурсов организации сформулировать вывод. Рассчитать показатели движения кадров предприятия. Сформулировать вывод. Описать систему мотивации, применяемой на предприятии. Ознакомиться с особенностями составления графиков выхода на работу производственного персонала. Описать порядок организации контроля за учётом рабочего времени. Привести пример заполнения табеля учёта рабочего времени.	
Тема 1.6. Техничко-экономические показатели производственной деятельности	Содержание	24
	Проанализировать экономические показатели работы предприятия: структуру основных и оборотных фондов, эффективность использования основных и оборотных фондов предприятия, структуру затрат предприятия, динамику показателей рентабельности. Данные свести в таблицы, сформулировать выводы. Описать этапы и	

	особенности контроля качества продукции предприятия.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП 04. ПМ 04. Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса		72
Раздел 1. Технология обвалки мяса		48
Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест	Ознакомление с квалификационной характеристикой обвальщика мяса и жиловщика мяса и субпродуктов. Ознакомление с организацией работы производственных цехов, технологическим оборудованием, инвентарем. Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомление с организацией рабочих мест для обвалки и жиловки мяса в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.	6
Тема 1.2 Входной контроль поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; освоение навыков оценки качества сырья по стандарту. Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с НТД. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. Сравнение качества закупаемой продукции и сырья с ГОСТами.	6
Тема 1.3 Технологические расчёты при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса	Освоение техники проведения технологических расчетов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Составление акта разделки мясного сырья. Определение выхода обваленного мяса. Определение выхода сортов жилованного мяса. Оформление приемо-сдаточной документации и ведение форм отчетности.	6
Тема 1.4 Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш	Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка говяжьих полутуш. Сортная, комбинированная, колбасная и европейская разделка говядины. Разделка свиных и бараньих полутуш. Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах. Разделка мяса на костях. Разделка свиных и бараньих полутуш. Сортная, колбасная и европейская разделка свинины.	12
Тема 1.5 Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки	Обвалка говяжьих отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Способы обвалки мяса: вертикальный и горизонтальный	18
Раздел 2. Технология жиловки мяса и субпродуктов		24
Тема 2.1 Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса	Жиловка говядины. Сорта мяса. Жиловка мясной обрезки. Жиловка мяса голов. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка	12

	крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Жилровка свинины. Характеристика сортов. Жилровка свиного мяса. Жилровка мясной обреза. Жилровка мяса голов. Жилровка свинины для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Жилровка субпродуктов. Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя	
Тема 2.2 Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении	Изучение оборудования сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов, правил использования и правил ухода за ним. Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Изучение требований санитарных норм в сырьевом отделении предприятий мясной промышленности.	6
Тема 2.3 Контроль качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жилровки мяса	Осуществление производственного контроля на всех этапах разделки, обвалки и жилровки мяса. Отбор проб для исследования. Лабораторные исследования.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПП 05. ПМ 05. Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности		36
Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов питания животного происхождения		
Тема 1.1 Автоматизированная система управления технологическим процессом	Содержание	6
	Назначение и возможности автоматизированной системы управления технологическим процессом. Основные компоненты программных средств.	
Тема 2.1. Современные системы технического зрения роботов в мясной промышленности	Содержание	12
	Роботы для первичной переработки скота и разделки мясной продукции. Роботы для фасовки и упаковки пищевой продукции. Опыт использования роботов на предприятиях мясной промышленности	
Тема 3.1 Уровни автоматизации предприятия	Уровни автоматизации предприятия: АСУТП-управление производственными процессами; MES-ресурсы предприятия; ERP – система; стратегическое управление. OLAP – система.	6
Тема 4.1 Информационные платформы для осуществления документооборота и внесения данных в информационные системы	Содержание	12
	Специализированные программные комплексы, предназначенный для решения технологических и учётных задач на предприятиях мясной промышленности. «МультиМит Эксперт»; 1С: Мясопереработка MES.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

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

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 (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Антипова, Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564540> (дата обращения: 28.03.2025).

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. , (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-5904-8. URL: <https://urait.ru/bcode/511949>. - 335 с. (дата обращения: 14.04.2025)

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> (дата обращения: 25.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. О. А. Ковалева, Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 444 с. — ISBN 978-5-507-52308-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447293> (дата обращения: 16.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. О. А. Лапшовой. Оплата труда в организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. А. Лапшова [и др.] ; под общей редакцией О. А. Лапшовой. -2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -330 с. - (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-07091-0. -URL: <https://urait.ru/bcode/472486>. (дата обращения: 14.03.2025)

6. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-4488-1595-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135510> (дата обращения: 01.03.2025).

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственные практики проводятся в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Сроки проведения производственных практик устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Производственные практики реализуются в форме практической подготовки и проводятся непрерывно, при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1	Проводит контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; проводит проверку товарного оформления сырья и вспомогательных материалов; использует средства индивидуальной защиты	Зачёт и дневник по практике; квалификационный экзамен
	ПК 1.2	Выполняет несложные технологические операции по производству продукции; анализирует причины образования дефектов готовой продукции и участвует в разработке предложений по их устранению	Зачёт и дневник по практике; квалификационный экзамен
	ОК 01	Владеет актуальными методами работы в профессиональной сфере	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий; зачёт по практике
	ОК 02	Использует средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий; зачёт по практике
	ОК 04	Взаимодействует с коллегами, руководством в ходе решения профессиональных задач	Наблюдение в ходе выполнения практических заданий; зачёт по практике
	ОК 05	Грамотно излагает свои мысли по профессиональной тематике на русском языке	Отчёт и дневник по практике; квалификационный экзамен
	ОК 06	Пользуется профессиональной документацией на русском языке	Отчёт и дневник по практике; квалификационный экзамен
ПП 02	ПК 2.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья согласно нормативной документации; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья согласно госту.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 2.2	Проводит анализ качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 2.3	Проводит внешние осмотры по результатам анализов качества. Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ОК 01	Распознает задачу или проблему в профессиональном контексте	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	ОК 02	Определяет необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
	ОК 04	Взаимодействует с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
	ОК 07	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания
	ОК 09	Кратко обосновывает и объясняет свои действия	Защита отчета по практике.
ПП 03	ПК 3.1	Планирует основные показатели производственного процесса, оценивает эффективность производственного процесса, принимает управленческие решения по организации производственного процесса	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике.
	ПК 3.2	Планирует работу структурного подразделения, оценивает эффективность деятельности структурного подразделения, принимает управленческие решения по организации выполнения работ исполнителями	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ПК 3.3	Осуществляет контроль качества сырья, рассчитывает потребности производства в сырье и материалах, участвует в планировании основных показателей производства	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ПК 3.4	Анализирует информацию, рассчитывает показатели производительности труда, суммы прибыли, процента рентабельности, показатели использования производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ПК 3.5	Оформляет учетно-отчетную документацию, проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию, составляет отчеты по расходу сырья, ведёт учет рабочего времени	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 01	Распознаёт задачу и проблему в профессиональном контексте, выявляет информацию, необходимую для решения задачи	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, планирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике

	ОК 03	Применяет современную научную профессиональную терминологию, определяет траектории профессионального развития и самообразования	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 06	Описывает значимость своей специальности	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 07	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
	ОК 09	Понимает тексты на базовые профессиональные темы, участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Оценка задания по практике (отчет). Дифференциальный зачёт по практике
ПП 04	ПК 4.1	Выполняет процесс разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части обвалки и жилочки мяса и субпродуктов в соответствии с нормативно-технической документацией), процесс	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационные испытания
	ОК 01	Распознает задачу или проблему в профессиональном контексте	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
	ОК 02	Определяет необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение	Оценка результатов выполнения практических работ
	ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
	ОК 04	Взаимодействует с коллегами и руководством	Наблюдение за поведением в коллективе
	ОК 05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
	ОК 06	Проявляет гражданско-патриотическую позицию	Наблюдение за поведением
	ОК 07	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания
	ОК 09	Кратко обосновывает и объясняет свои действия	Защита отчета по практике

ПП 05	ПК 5.1	Применение информационных и телекоммуникационных технологий на предприятии	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 5.2	Применение специализированного программного обеспечения при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 5.3	Проводит цифровизацию процессов по сбору данных технологического процесса производства.	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ОК 02	Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; Применяет различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Оценка результатов выполнения практических работ
	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	Оценка результатов по выполнению практических работ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-II по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК	3
ООД.02 ЛИТЕРАТУРА	19
ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	54
ООД.04 ИНФОРМАТИКА.....	76
ООД.05 ИСТОРИЯ	97
ООД.06 ГЕОГРАФИЯ	126
ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ	158
ООД. 08 ФИЗИКА	187
ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	219
ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ	236
ПД.01 ХИМИЯ.....	268
ПД.02 БИОЛОГИЯ	292
ПД.03 МАТЕМАТИКА	321
ПД.04 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ	348
ПД.05 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.....	368
«СГ. 01 ИСТОРИЯ РОССИИ»	380
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	393
«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	408
«СГ 04. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	419
«СГ.05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	431
«СГ. 06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА».....	446
«СГ.07 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	453
«ОП. 01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	464
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ».....	474
«ОП. 03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ».....	486
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»	498
«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ»	511
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»	512

«ОП. 07 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ»	524
«ОП.08 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»	525
«ОП.09 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»	526

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Основными задачами совершенствования системы преподавания общеобразовательной дисциплины «Русский язык» в системе среднего профессионального образования являются:

- обновление содержания общеобразовательной дисциплины «Русский язык», с учётом общих подходов в преподавании гуманитарных дисциплин, реализации междисциплинарных связей, интеграции содержания общеобразовательных учебных предметов с дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями;
- реализация системно-деятельностного, личностно-дифференцированного подходов в преподавании общеобразовательной дисциплины «Русский язык»;
- усиление практической направленности обучения и воспитания с учетом современных нормативных требований к выпускникам средней школы, которые включают необходимость формирования у обучающихся опыта применения приобретенных знаний, умений, навыков для принятия обоснованных решений в различных жизненных ситуациях и решения проблем, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- включение в общеобразовательную дисциплину «Русский язык» содержания прикладного характера, соответствующего профессиональной направленности профессий и специальностей;
- формирование функциональной грамотности обучающихся, включающей развитие умений анализировать конкретные жизненные ситуации, выбирать и реализовывать способы поведения, адекватные этим ситуациям; применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения проблем и принятия решений; осуществлять поиск, получение и использование необходимой социальной информации, распространяемой по каналам СМИ, в том числе в сети Интернет; развитие навыков критического мышления и креативности, коммуникации и сотрудничества;
- внедрение в педагогическую практику современных информационных технологий, в том числе технологий дистанционного обучения;
- освоение преподавателями способов преподавания общеобразовательной дисциплины «Русский язык» с учетом интенсификации обучения;
- обеспечение возможности подготовки обучающихся на уровне среднего профессионального образования к прохождению государственной итоговой аттестации в форме единого государственного экзамена.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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 при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

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 ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
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;	- уметь 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); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных

	- 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	уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	- правильно оформлять учётно-отчетную документацию	- знать признаки текста, его структуру, виды информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)

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.	
1. Основное содержание	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	24
2. Профессионально ориентированное содержание	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	
Промежуточная аттестация (экзамен)	18

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры		6	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание Теоретическое обучение Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2 2	OK 05
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание Теоретическое обучение Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Займствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	2 2	OK 05
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание Теоретическое обучение Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2 2	OK 05
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		22	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание Теоретическое обучение	4 2	OK 04, OK 05

		Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы			
		Практические занятия	2		
		Практическая работа №1. Правописание безударных гласных в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся			
Тема Морфемика и словообразование	2.2.	Основное содержание	10	OK 05	
		Теоретическое обучение	2		
		Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.			
		Практические занятия	8		
		Практическая работа № 2. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок			
		Практическая работа № 3. Употребление имени существительного как части речи			
		Практическая работа № 4. Употребление имени прилагательного как части речи			
		Практическая работа № 5. Употребление имени числительного как части речи			
Тема Местоимение как часть речи	2.3.	Основное содержание	2	OK 05	
		Теоретическое обучение	2		
		Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные,			

	отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений		
Тема 2.4. Глагол как часть речи	Основное содержание	2	OK 05
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Тема 2.5. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	2	OK 05
	Теоретическое обучение	2	
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий		
Тема 2.6. Наречие как часть речи. Служебные части речи	Основное содержание	2	OK 05
	Теоретическое обучение	2	
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы		
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		18	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Основное содержание	8	OK 04, OK 05
	Теоретическое обучение	2	
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 6. Выделение второстепенных членов предложения		
	Практическая работа № 7. Постановка знаков препинания в		

	предложениях с однородными членами		
	Практическая работа № 8. Употребление однородных и неоднородных определений. Предложения с обособленными членами		
Тема 3.2. Сложное предложение	Основное содержание	10	ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	Практические занятия	8	
	Практическая работа № 9. Постановка знаков препинания в сложносочиненных предложениях		
	Практическая работа № 10. Постановка знаков препинания в сложноподчиненных предложениях		
	Практическая работа № 11. Постановка знаков препинания в бессоюзных сложных предложениях		
	Практическая работа № 12. Постановка знаков препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правило оформления цитат		
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации		8	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	Основное содержание	2	ОК 04, ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ПК 3.5
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет		
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	Основное содержание	2	ОК 05, ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ПК 3.5
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые		

	коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		
Тема 4.3. Научный стиль	Основное содержание	2	ОК 05, ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ПК 3.5
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)		
Тема 4.4. Деловой стиль	Основное содержание	2	ОК 04, ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ПК 3.5
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		18	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русский язык.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Русский язык входят:

- наглядные пособия (схемы, плакаты, портреты ученых в области языкознания)
- дидактические материалы
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор)

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Лекант, П. А. Русский язык: справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562140> (дата обращения: 01.04.2025).

2. 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, 2025. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562496> (дата обращения: 01.04.2025).

3. 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, 2025. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562791> (дата обращения: 01.04.2025).

4. Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562792> (дата обращения: 01.04.2025).

5. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2: учебник / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 225 с. — (учебник СПО). — isbn 978-5-09-124945-3. — текст: электронный. — url: <https://znanium.ru/catalog/product/2202263> (дата обращения: 01.04.2025).

6. Русский язык. Сборник упражнений: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561907> (дата обращения: 01.04.2025).

7. Современный русский язык: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева ; под редакцией Н. Ю. Муравьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08790-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564595> (дата обращения: 01.04.2025).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. — 4-е изд., стер. — Москва: Академия, 2019. — 409 с. — (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). — ISBN 978-5-4468-5987-0

2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-09-101460-0

3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-09-101461-7

4. Малявина, Т. П. Русский язык. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. П. Малявина. — Москва: Просвещение, 2024. — 126, [2] с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-115522-8. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2156938> (дата обращения: 01.04.2025).

5. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. — 271. — ISBN 978-5-09-101457-0

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

8. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Тема 2.1 Р 3, Тема 3.1, 3.2 Р 4, Тема 4.1, 4.4	– Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа – Эссе – Практические работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1-1.3 Р 2, Тема 2.1, 2.2, 2.3 – 2.6 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.2, 4.3	– Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа – Эссе – Составление словаря терминов
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Р 4, Тема 4.1 – 4.4	– Фронтальный опрос – Тестирование – Эссе – Составление словаря терминов
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Р 4, Тема 4.1 – 4.4	– Составление словаря терминов – Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа

Приложение 2.2

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.02 ЛИТЕРАТУРА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»	21
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	50
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	52

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

Основными задачами совершенствования системы преподавания дисциплины «Литература» в системе среднего профессионального образования являются:

- обновление содержания ОД «Литература» с учётом реализации междисциплинарных связей и интеграции содержания общеобразовательных дисциплин с дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями;
- реализация системно-деятельностного, личностно- дифференцированного и событийного подходов в преподавании ОД «Литература» общеобразовательной дисциплины «Литература» как дисциплины гуманитарного и эстетического цикла;
- усиление практической направленности обучения и воспитания с учетом современных нормативных требований к выпускникам средней школы, которые включают необходимость получения обучающимися опыта применения приобретенных знаний, умений, навыков для принятия обоснованных решений в различных жизненных ситуациях и решения задач в сфере удовлетворения собственных культурных потребностей;
- включение в ОД «Литература» содержания прикладного характера, соответствующего профессиональной направленности профессий и специальностей;
- формирование функциональной грамотности обучающихся, предполагающей развитие умений применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения проблем и принятия решений: осуществлять поиск, получение и использование необходимой социальной и эстетической информации, распространяемой по различным каналам средств массовой информации; развитие навыков критического мышления и креативности, коммуникации и сотрудничества;
- внедрение в педагогическую практику современных информационных технологий, в том числе технологий дистанционного обучения;

- освоение преподавателями способов преподавания ОД «Литература» с учетом интенсификации обучения;

- обеспечение возможности подготовки обучающихся на уровне среднего профессионального образования к прохождению государственной итоговой аттестации в форме единого государственного экзамена.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

- общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

- обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении – произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в – процессе литературного образования; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; – готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; 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;	ПРб 1. 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; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. 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. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-

- 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;
- способность использования знаний в познавательной и социальной практике

выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой 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;

ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и

- 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;

новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в

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;

б) самоконтроль:

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

ПРБ 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

ПРБ 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

ПРБ 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

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

ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

- 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;
 - 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;

ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные

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

В части патриотического воспитания:

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России;

- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;

- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;

В части гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике

ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
 - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях;
 - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
 - готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;
 - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной деятельности

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

- 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
- осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

- уметь анализировать и интерпретировать в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов, и наличия в нем подтекста)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	104
в т.ч.	
1. Основное содержание	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	48
2. Профессионально ориентированное содержание	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение.		2	
Литература и ее место в жизни человека	Основное содержание Теоретическое обучение Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	2 2	ОК 03, ОК 05
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		24	ОК 02,
Тема 1.1	Основное содержание	2	ОК 03, ОК 04
Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Для чтения и изучения: драма «Гроза». 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, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). 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		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа № 1. Выявление особенностей города Калинова и его жители в драме А.Н. Островского «Гроза»		

Тема 1.2 Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Основное содержание Для чтения и изучения: 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	2	ОК 05, ОК 06
Тема 1.3 Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Практическое занятие Практическая работа №2. Анализ героя Обломова как вневременного типа и одной из граней национального характера	2	
	Основное содержание Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	2	ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие Практическая работа №3. Анализ идеологического конфликта в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»	2	
Тема 1.4 Идеино-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Основное содержание	2	ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	2	

Тема Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	1.5	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	2 2	ОК 06
Тема Особенности сатиры в романе- хронике М. Е. Салтыкова- Щедрина «История одного города»	1.6	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	2 2	ОК 02
Тема 1.7 Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.	1.7	Основное содержание Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге.	4	ОК 05, ОК 06

Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом).

Ф.М. Достоевский и современность. 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

Практическое занятие

4

Практическая работа №4. Анализ биографии Ф.М. Достоевского на фоне исторических событий

Практическая работа №5. Анализ идеи Раскольникова о праве сильной личности

Тема 1.8 Судьба и творчество Л. Н. Толстого.

Основное содержание

4

Теоретическое обучение

2

Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние «мысли народной» на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.

Практическое занятие

2

Практическая работа №6. Раскрытие семейных ценностей в романе-эпопее «Война и мир»

ОК 09

Тема	1.9	Основное содержание	2	ОК 04,
Творческий путь Н. С. Лескова.		Теоретическое обучение	2	ОК 05
Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова		Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие		
Тема 1.10 Человек и общество в произведениях А.П. Чехова.		Основное содержание	2	ОК 06,
		Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад».		ОК 09
		Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. 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		
		Практическое занятие	2	
		Практическая работа №7. Анализ пьесы «Вишнёвый сад»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века			2	
Тема	2.1	Основное содержание	2	ОК 05,
Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева		Теоретическое обучение	2	ОК 06
		Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с		

		современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.			10	
Тема	3.1	Основное содержание	2	ОК 04, ОК 05
Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна		Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
		Практическое занятие	2	
		Практическая работа №8. Анализ повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет»		
Тема	3.2	Основное содержание	2	ОК 02,
нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева		Теоретическое обучение	2	ОК 04
		Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема	3.3	Основное содержание	4	ОК 05
Романические произведения М.А. Горького.		Теоретическое обучение	2	
		«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая		

		конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
		Практическое занятие	2	
		Практическая работа №9. Анализ героев М. Горького в поисках смысла жизни		
Тема	3.4	Основное содержание	2	OK 02,
Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики		Теоретическое обучение	2	OK 04
		Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других		
Раздел 4. Литература XX века			46	
Тема	4.1	Основное содержание	2	OK 04,
Тематическое разнообразие психологизм произведений И.А. Бунина	и	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись», словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. 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		OK 05
		Практическое занятие	2	
		Практическая работа №10. Анализ рассказов И.А. Бунина из сборника «Темные аллеи».		
Тема 4.2 Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.		Основное содержание	4	OK 05,
		Теоретическое обучение	2	OK 06
		Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ		

		Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	
		Практическое занятие	2
		Практическая работа №11. Анализ поэмы А. Блока «Двенадцать»	
Тема 4.3 Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского	Основное содержание	2	ОК 05
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие.		
		Поэма «Облако в штанах». Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог).	
		Практическое занятие	2
		Практическая работа №12. Выявления новаторства в поэме «Облако в штанах»	
Тема 4.4 Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина.	Основное содержание	2	ОК 02, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие		
		Практическое занятие	2
		Практическая работа №13. Анализ стихотворений С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в лирике поэта	
		Основное содержание	2
		Для чтения и изучения:	ОК 05

Тема Своеобразие поэзии первой половины XX века	4.5	О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	2	
Тема Художественное творчество А.А. Ахматовой	4.6	Основное содержание Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием» Практическое занятие Практическая работа №14. Анализ стихотворений О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	2	ОК 05
Тема 4.7 Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	4.7	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2 2	ОК 02, ОК 04
Тема 4.8 М. А. Шолохов. История создания	4.8	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы).	4 2	ОК 06

произведения «Тихий Дон»	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. 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. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова Практическое занятие 2 Практическая работа №16. Анализ женских судеб романа-эпопеи «Тихий Дон»	
Тема Особенности прозы М.А. Булгакова	4.9 Основное содержание 2 Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа Практическое занятие 2 Практическая работа №17. Выявление особенностей романа М.А. Булгакова «Белая гвардия»	OK 04, OK 05
Тема Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	4.10 Основное содержание 2 Теоретическое обучение 2 Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в	OK 05

		малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема	4.11	Основное содержание	2	ОК 05
Основные мотивы лирики		Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и друг		
А.Т. Твардовского		Практическое занятие	2	
		Практическая работа №18. Анализ лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта		
Тема 4.12 Проза о Великой Отечественной войне.	о	Основное содержание	2	ОК 04,
Историческая правда нравственная проблематика произведений Великой Отечественной войне	и о	Теоретическое обучение	2	ОК 05
		Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; 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. Воробьев «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»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)		
Тема	4.13	Основное содержание	2	ОК 02
Жизненная правда и нравственная проблематика романов		Теоретическое обучение	2	
А.А. Фадеева «Молодая гвардия»		Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого». Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая		

В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа.		
Тема 4.14 Поэзия о Великой Отечественной войне.	Основное содержание Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого. Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне.	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие Практическая работа №19. Анализ стихотворений о Великой Отечественной войне	2	
Тема 4.15 Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно- ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые». Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения	2 2	ОК 04, ОК 05
Тема 4.16 Идейно- художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Основное содержание Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	2	ОК 05
	Практическое занятие Практическая работа №20. Анализ стихотворений Б. Л. Пастернака «Февраль. Достать чернил и плакать»	2	
Тема 4.17 А. И. Солженицын. Социально- нравственная	Основное содержание Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под	2	ОК 04, ОК 05

проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	плитой, правда под камнем» и другие). Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки.		
	Практическое занятие Практическая работа №21. Анализ произведений А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича» - отражение быта политзаключенных	2	
Тема 4.18 Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Основное содержание Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки». «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	2	ОК 06
	Практическое занятие Практическая работа №22. Анализ рассказов В.М. Шукшина «Срезал», «Микроскоп». Тема «маленького человека»	2	
Тема 4.19 Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем произведениях В. Г. Распутина	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой». 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).	2 2	ОК 05, ОК 06
Тема 4.20 Идеино-художественное своеобразие лирики	Основное содержание Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!...», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...».	4	ОК 04, ОК 06

«Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова».		
Практическое занятие		4
Практическая работа №23. Анализ стихотворений Н.М. Рубцова		
Практическая работа №24. Анализ стихотворений И. А. Бродского		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков	2	
Тема 5.1 Проза	Основное содержание	2 OK 05,
второй половины	Теоретическое обучение	2 OK 06
XX – начала XXI	Для чтения и изучения: проза второй	
века. Социально-	половины XX – начала XXI века.	
философская	Рассказы, повести, романы (по	
проблематика и	одному произведению не менее чем	
нравственные	двух прозаиков по выбору): Ф.А.	
искания героев	Абрамов (повесть «Пелагея» и	
произведений	другие); Ч.Т. Айтматов (повесть	
русской	«Белый пароход»); В.П. Астафьев	
литературы второй	(повествование в рассказах «Царь-	
половины XX –	рыба» (фрагменты); В.И. Белов	
начала XXI века	(рассказы «На родине», «Бобришый угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века	2	
Тема 6.1 Поэзия	Основное содержание	2 OK 04,
второй половины	Теоретическое обучение	2 OK 05
XX – начала XXI	Для чтения и изучения: поэзия	
века. Тематика и	второй половины XX – начала XXI	
основные мотивы	века. Стихотворения (по одному	
лирики второй	произведению не менее чем двух	
половины XX –	поэтов по выбору) В. С. Высоцкого,	
начала XXI века	Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века	2	
Тема 7.1	Основное содержание	2 OK 04,
Драматургия	Теоретическое обучение	2 OK 05
второй половины	Для чтения и изучения: драматургия	
	второй половины XX – начала XXI	

XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века		века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
Раздел 8. Литература народов России			2	
Тема	8.1	Основное содержание	2	ОК 04,
Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой		Теоретическое обучение Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	2	ОК 05
Раздел 9. Зарубежная литература			4	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века – XX века		Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века – XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века – XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05
Тема 9.2 Отражение социальных проблем зарубежной драматургии второй половины XIX века – XX века	в	Основное содержание Теоретическое обучение Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.	2 2	ОК 04, ОК 05
Раздел 10. Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»			8	
10.1 Дело мастера боится		Основное содержание Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 03, ОК 04, ПК 3.4

	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о мастерстве		
	Практическое занятие	4	
	Практическая работа №25. Анализ высказываний писателей о мастерстве		
	Практическая работа №26. Люди специальности техник-технолог мясной продукции меняют мир к лучшему		
10.2 Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 09, ПК 3.4
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №27. Написание резюме		
10.3«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»	Основное содержание	2	ОК 02,
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 03, ПК 3.4
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной		

	деятельности. Требования к профессиональному диалогу		
10.4«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессия ветеринар в мире НТП	Основное содержание Профессионально-ориентированное содержание Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	2	ОК 01, ОК 03, ПК 3.4
	Практическое занятие Практическая работа №28. Написание сочинения «Моя профессия в будущем»	2	
Всего:		104	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Русский язык и литература.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Литература входят:

- наглядные пособия (портреты писателей, плакаты)
- дидактические материалы
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01425-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562354> (дата обращения: 08.04.2025).

2. Красовский, В. Е. Литература: учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565896> (дата обращения: 08.04.2025).

3. Литература: базовый уровень: учебник: в 2 частях / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 1 — 2024. — 351 с. — ISBN 978-5-09-111995-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408773> (дата обращения: 08.04.2025)

4. Литература: базовый уровень: учебник: в 2 частях / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. — Москва: Просвещение, 2024 — Часть 2 — 2024. — 414 с. — ISBN 978-5-09-111996-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408776> (дата обращения: 08.04.2025).

5. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561091> (дата обращения: 08.04.2025).

6. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова; под редакцией Н. М. Фортунатова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561093> (дата обращения: 08.04.2025).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:<https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka>
2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование).
3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489
- 4.Самойлова, Е. А. Литература: базовый уровень: практикум: учебное пособие / Е. А. Самойлова. — Москва: Просвещение, 2024. — 223 с. — ISBN 978-5-09-112640-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408824> (дата обращения: 08.04.2025).
5. Сухих И. Н. Литература: учеб.для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.
6. Сухих И. Н. Литература: учеб.для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.
7. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51. URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120

3.2.3 Интернет-ресурсы

- 1.Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)
- 2.Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
- 3.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
- 4.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
5. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
8. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
9. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
11. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
12. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>)

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.10, Темы 10.3, 10.4, 10.6	- Фронтальный опрос - Практические работы - Мини-проекты
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р. 1, Темы 1.1, 1.6 Р.3, Темы 3.2, 3.4 Р.4, Темы 4.4, 4.7, 4.13 Р.9, Темы 9.1 Р.10, Темы 10.2, 10.3, 10.5	- Мини-проекты - Тестирование - Фронтальный опрос - Практические работы
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 Р.10, Темы 10.1, 10.2, 10.5, 10.6	- Мини-проекты - Фронтальный опрос - Практические работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.1, Темы 1.1, 1.9 Р.3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 Р.4, Темы 4.1, 4.7, 4.9, 4.12, 4.14, 4.15, 4.17, 4.20 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Темы 8.1 Р.9, Темы 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1	- Мини-проекты - Тестирование - Практические работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р.1, Темы 1.2-1.4, 1.7, 1.9 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Темы 3.1, 3.3 Р.4, Темы 4.1-4.3, 4.5, 4.6, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.14-4.17, 4.19, 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Темы 9.1, 9.2	- Кейс-задания - Фронтальный опрос - Карта жизни - Тестирование - Практические работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том	Р.1, Темы 1.2-1.5, 1.7, 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.4, Темы 4.2, 4.6, 4.8, 4.18, 4.19	- Кейс-задания - Фронтальный опрос - Тестирование - Интервью

числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р.5, Тема 5.1	– Практические работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р.1, Темы 1.8, 1.10 Р.10, Темы 10.4	– Фронтальный опрос – Тестирование – Практические работы
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Р 10, Темы 10.1.- 10.4	– Эссе – Резюме – Фронтальный контроль – Практические работы

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»	56
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	65
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	73
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	75

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- 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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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-	- 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. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению

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.

коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

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 ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с

соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

- знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

- 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" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и

ОК 02. Использовать В области ценности научного современные средства познания:

поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности и

- 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 коммуникационных технологий в решении когнитивных,

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" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать

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;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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.

иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

-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;

-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;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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 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: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме - 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" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	- 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. - осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов	онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме - уметь различать на слух и произносить слова с правильным произношением и ударением -уметь использовать изученные лексические единицы в простых и сложных предложениях - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать -уметь пользоваться основными видами речевой деятельности

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.	
1. Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы.	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Входное тестирование	Практическая работа № 1. Проведение диагностики входного уровня владения иностранным языком обучающегося. - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	48	
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – города; – национальности; – профессии; – числительные; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; – чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; – модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: – Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа №2. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Практическая работа №3. Обсуждение взаимоотношений поколений в семье.		

	Практическая работа №4. Описание внешности и характера человека.		
Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 5. Описание рабочего дня. Практическая работа № 6. Обсуждение досуга. Практическая работа № 7. Анализ активного и пассивного отдыха.		
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.) Грамматика: – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	4	

	Практическая работа № 8. Характеристика особенностей проживания в городе. Практическая № 9. Описание здания, интерьера.		
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – чтение артиклей; – арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	8	
	Практическая работа № 10. Характеристика видов магазинов. Практическая работа №11. Совершение покупок в продуктовом магазине Практическая работа №12. Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Практическая работа №13. Обсуждение ассортимента товаров.		
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний;		

		– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure		
		Практические занятия	4	
		Практическая работа № 14 Обсуждение роли здорового образа жизни. Практическая работа № 15. Классификация полезной и вредной еды.		
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Виды	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
		Лексика: – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; – наречия места		
		Практические занятия	4	
Тема 1.7 Страна/страны изучаемого языка		Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
		Лексика: – государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, etc.); – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc); – количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени); – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)		
		Практические занятия	6	

	Практическая работа № 18. Обзор Великобритании. Практическая работа № 19. Знакомство с США. Практическая работа № 20. Сравнение Великобритании и США.		
Тема 1.8 Россия	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); – достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени); – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	Практические занятия	10	
	Практическая работа № 21. Рассмотрение географического положения России. Практическая работа № 22. Обсуждение политического и экономического устройства России. Практическая работа №23. Знакомство с достопримечательностями Москвы. Практическая работа №24. Составление монологического высказывания о малой Родине. Практическая работа №25.Обсуждение традиций народов России.		
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	20	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК1.2
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. Грамматика: – герундий, инфинитив; – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	4	

	Практическая работа №26. Особенности подготовки по специальности. Практическая работа №27. Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности.		
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Профессионально-ориентированное содержание	6	
	Лексика: – природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); – физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.); – экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 28. Рассмотрение природных и физических явлений. Практическая работа № 29. Выявление экономических и социальных проблем. Практическая работа № 30. Обсуждение экологических проблем.		
Тема 2.3 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическим и инструкциями	Содержание учебного материала	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2
	Профессионально-ориентированное содержание	12	
	Лексика: - названия технологического оборудования. -режимы работы оборудования - названия типов мяса и полуфабрикатов Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практические занятия	12	
	Практическая работа №31. Знакомство с названиями технологического оборудования. Практическая работа №32. Проведение виртуальной экскурсии в лабораторию по производству полуфабрикатов. Практическая работа № 33. Проведение экскурсии в учебную лабораторию по производству полуфабрикатов. Практическая работа № 34. Изучение полуфабрикатов из мяса Практическая работа № 35. Классификация мяса по видам убойных животных.		

	Практическая работа № 36. Составление саммери по теме «Технологическое оборудование для производства мясных продуктов».		
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Иностранного языка.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Иностранный язык входят:

- наглядные пособия: плакаты, стенды, алфавит.
- дидактические материалы
- технические средства обучения (персональный компьютер мультимедийный проектор)
- библиотечный фонд.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562662> (дата обращения: 02.04.2025).

2. Английский язык для естественно-научных направлений (B2): учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-6419-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536566> (дата обращения: 02.04.2025).

3. Английский язык для экономистов (B1–B2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / ответственный редактор Т. А. Барановская. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 470 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14127-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560733> (дата обращения: 02.04.2025).

4. 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. — ISBN 978-5-09-113915-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139402> (дата обращения: 02.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.2 Дополнительные источники

1. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2020. – 248 с. – ISBN: 978-5-

09-068073-8. – Текст: непосредственный.

2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2023. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.

3. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English:электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.

4. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.

5. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2021. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.

6. Joathan Marks. English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press/ J. Marks. – Cambridge: Cambridge University Press, 2022. – 168 p. ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный.

7. Маслова Г.В. Английский язык: Пособие для с.- х техникумов/ Г.В. Маслова. - М.: Высш. шк., 1991.-75. (3) с., 21 см.; ISBN 5-06001705-2 :45г

8. Агабекян И.П. Английский язык – Мзд.25-е, -Ростов н/Д: Феникс, 2014.-318 (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Заполнение формы-резюме, - Саммери - Презентация - Диалоги в виде ролевой игры - Тесты - Устный опрос - Выполнение заданий дифференцированного зачета
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 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Тесты - Диалоги в виде ролевой игры - Устный опрос - Саммери - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Устный опрос - Саммери - Тесты - Диалоги - Реферирование текстов - Аннотирование текстов - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3	- Реферирование текстов - Аннотирование текстов - Выполнение заданий дифференцированного зачета
ПК1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Р 2 Тема 2.1, 2.3	- Устный опрос - Саммери - Тесты - Диалоги

Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 ИНФОРМАТИКА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»	78
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	86
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	94
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	96

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цели освоения ОД «Информатика»:

- 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.

Задачи освоения ОД «Информатика»:

- развитие мировоззрения: раскрытие роли информации и информационных процессов в природных, социальных и технических системах; понимание назначения информационного моделирования в научном познании мира; получение представления об основных трендах развития цифровых технологий, а также о социальных последствиях процесса информатизации и цифровизации общества.
- углубление теоретической подготовки: формирование знаний о научных основах передачи, обработки, поиска, защиты информации, об информационном и компьютерном моделировании.
- расширение технологической подготовки: освоение новых возможностей цифровых технологий, в том числе применительно к использованию в будущей профессиональной деятельности.
- приобретение опыта комплексного использования теоретических знаний (из области информатики и других предметов) и средств ИКТ в решении прикладных задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

- общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

- обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

- 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

В области ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,

- 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; уметь

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

профессиональной
деятельности

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 коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,

критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

- понимать основные 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

ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности

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);

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре

- 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 создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;
- уметь 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 реализовать этапы решения задач на компьютере;
- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов;
- 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 критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	использования; наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений - уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	- обеспечение безопасных условий труда на производстве	- уметь соблюдать требования 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; наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	- правильно оформлять учётно-отчетную документацию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары	- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; - уметь 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)

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.	
1. Основное содержание	106
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	58
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	38
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		26	
Тема 1.1.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
Информация и информационные процессы	Теоретическое обучение Информация. Информационные процессы.	2	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации.	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
Кодирование информации.	Теоретическое обучение Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов.	2	
Системы счисления	Представление информации в различных системах счисления. Практические занятия Практическая работа № 1. Перевод чисел из одной системы счисления в другую	2	
Тема 1.3.	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
Компьютер и цифровое представление информации.	Теоретическое обучение Принципы обработки данных разного типа. Подсчет количества информации. Представление различных типов данных в компьютере.	2	
Количество информации	Практические занятия Практическая работа № 2. Определение количества информации	2	
Тема 1.4. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом. Построение ориентированных графов.	2	
	Практические занятия	2	

Практическая работа № 3. Решение логических задач. Построение графов			
Тема 1.5. Устройство компьютера	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.		
	Практические занятия	4	
Тема 1.6. Информационная безопасность	Практическая работа № 4. Операции с файлами, папками и ярлыками		ОК 01, ОК 02
	Практическая работа № 5. Приемы копирования и перемещения объектов		
	Основное содержание	4	
	Теоретическое обучение	2	
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 6. Работа с антивирусными программами и архиваторами		
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		50	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	16	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Создание, организация и основные способы преобразования текста. Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы.		

Тема 2.2. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 10. Создание документов с использованием гипертекста		
	Практическая работа № 11. Создание комплексного документа в Word		
	Профессионально-ориентированное содержание	8	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.5
	Практическая работа № 7. Создание и форматирование текстового документа		
	Практическая работа № 8. Создание и форматирование таблиц в документе		
	Практическая работа № 9. Работа с графическими объектами в текстовом документе		
	Практическая работа № 12. Работа с оглавлением в документе Word		
	Основное содержание	16	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Возможности электронных таблиц. Математическая обработка числовых данных в ЭТ. Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 13. Создание электронной таблицы, расчет по формулам		
	Практическая работа № 15. Построение графиков функций		
	Практическая работа № 18. Творческая работа в Excel		
	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.1, ПК 3.5
	Практическая работа № 14. Построение и форматирование диаграмм		
	Практическая работа № 16. Выполнение вычислений в электронных таблицах		

Практическая работа № 17. Сортировка и фильтрация данных в электронных таблицах			
Тема 2.3. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов.		
	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.5
	Практические занятия		
	Практическая работа № 19. Создание базы данных. Ввод и редактирование записей, создание формы		
Тема 2.4. Компьютерная графика и мультимедиа. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Практическая работа № 20. Обработка базы данных.		
	Практическая работа № 21. Создание связей в базе данных		
	Основное содержание	10	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы Понятие мультимедиа. Назначение и основные возможности Power Point. Растровая, векторная, трехмерная графика.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 22. Создание презентации в Power Point		
	Практическая работа № 23. Настройка эффектов и анимации в презентации		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2
	Практическая работа № 24. Создание интерактивных презентаций		
	Практическая работа № 25. Создание и редактирование рисунка в программе Paint		
Раздел 3. Информационное моделирование		50	
Тема 3.1. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Алгоритмы, алгоритмические структуры. Основные свойства алгоритмов. Базовые структуры. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами.		
	Практические занятия	4	

Тема 3.2. Введение в язык программирования Pascal	Практическая работа № 26. Составление алгоритмов с использованием структуры "следование" и "ветвление"		
	Практическая работа № 27. Составление алгоритмов с использованием структуры "цикл"		
	Основное содержание	22	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	8	
	Основные принципы и элементы языка программирования Pascal. Запись алгоритмов на языке программирования. Графические возможности языка.		
	Практические занятия	14	
	Практическая работа № 28. Составление линейных программ в Pascal		
	Практическая работа № 29. Составление разветвляющихся программ. Оператор ветвления if		
	Практическая работа № 30. Составление разветвляющихся программ. Оператор Case		
	Практическая работа № 31. Составление программ с организацией циклов. Оператор While, Repeat		
	Практическая работа № 32. Составление программ с организацией циклов. Оператор For		
	Практическая работа № 33. Работа с графикой в Паскале		
	Практическая работа № 34. Работа с графикой в Паскале		
	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02
Тема 3.3. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Теоретическое обучение	2	
	Компьютерное моделирование. Понятие модели, моделирования. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 36. Компьютерное моделирование различных процессов		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2
	Практическая работа № 35. Моделирование средствами графического редактора		
	Основное содержание	16	ОК 01, ОК 02

Тема 3.4. Основы визуализации данных	Теоретическое обучение	6	
	Компьютерные модели. Художественная и иллюстративная графика. Моделирование физических процессов. Оптимизационные модели.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 37. 3D моделирование и визуализация данных Практическая работа № 38. 3D моделирование и визуализация данных Практическая работа № 39. Моделирование различных процессов средствами Паскаля		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.5
	Практическая работа № 40. Моделирование различных процессов средствами Excel		
	Практическая работа № 41. Решение оптимизационных задач в электронных таблицах		
	Раздел 4. Телекоммуникационные технологии	12	
Тема 4.1. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	12	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет – технологии. Браузер. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет -телефония. Социальные сети.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 43. Работа с электронной почтой		
	Практическая работа № 44. Работа с информационными и образовательными ресурсами		

	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.3
	Практическая работа № 42. Поиск информации в Интернете		
	Практическая работа № 45.		
	Совместная работа с документами Google		
	Практическая работа № 46.		
	Совместная работа с документами Google		
Раздел 5. Основы искусственного интеллекта		6	
Тема 5.1.	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02
Искусственный интеллект: понятие, сферы применения	Теоретическое обучение	2	
	История развития искусственного интеллекта. Слабый и сильный ИИ. Машинное обучение. Преимущества и сложности ИИ. Области применения искусственного интеллекта. Примеры инструментов ИИ		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 47.		
	Реализация этапов решения задач на компьютере		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2
	Практическая работа № 48.		
	Использование генераторов различного типа данных на основе ИИ		
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатики».

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

- наглядные пособия: системный блок ПК и его составляющие компоненты;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения:

1. компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
2. проектор;
3. принтер;
4. локальная сеть с выходом в глобальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510331> (дата обращения: 09.04.2025)

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 126 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11851-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514893> (дата обращения: 09.04.2025).

3. Цветкова М.С. Информатика: ЭФУ: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. - Москва: Академия, 2024. - 356 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный (дата обращения: 07.04.2025)

4. Цветкова М.С. Информатика: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И. Ю. - Москва: Академия, 2024. - 250 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный (дата обращения: 07.04.2025)

3.2.2 Интернет – ресурсы

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
4. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2024 - ЯндексРепетитор.
5. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор.
6. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор.
7. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса.

8. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиа-материалов.

9. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиа-материалов.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Акопов А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Демин А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 133 с.

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	Раздел 1, Темы 1.1- 1.6, Раздел 2, Тема 2.1- 2.4, Раздел 3, Тема 3.1- 3.4, Раздел 4, Темы 4.1, Раздел 5, Тема 5.1	- Устный опрос - Практические работы - Решение задач - Дифференцированный зачет
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1, Темы 1.1- 1.6, Раздел 2, Тема 2.1- 2.4, Раздел 3, Тема 3.1- 3.4, Раздел 4, Темы 4.1, Раздел 5, Тема 5.1	- Устный опрос - Практические работы - Решение задач - Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Раздел 2, Тема 2.1- 2.4, Раздел 3, Тема 3.3, 3.4, Раздел 4, Тема 4.1, Раздел 5, Тема 5.1	- Устный опрос - Практические работы - Тестирование - Дифференцированный зачет
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Раздел 2, Тема 2.2	- Устный опрос - Практические работы - Дифференцированный зачет
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Раздел 4, Тема 4.1	- Устный опрос - Практические работы - Дифференцированный зачет
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Раздел 2, Тема 2.1 – 2.3, Раздел 3, Тема 3.4	- Устный опрос - Практические работы - Дифференцированный зачет

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 ИСТОРИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ».....	99
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	107
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	123
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	125

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Ключевыми задачами изучения истории являются:

- формирование у молодого поколения ориентиров для гражданской, этнонациональной, социальной, культурной самоидентификации в окружающем мире;
- овладение обучающимися знаниями об основных этапах развития человеческого общества с древности до наших дней, при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- 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;
- развитие способностей обучающихся анализировать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, рассматривать события в соответствии с принципом историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;
- формирование у обучающихся умений применять исторические знания в учебной и внешкольной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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: - 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;	ПРБ 06. 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

**Код и наименование
формируемых компетенций**

Планируемые результаты освоения дисциплины
Общие

Дисциплинарные

- 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 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;

ПРБ 07. 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

**Код и наименование
формируемых компетенций**

Планируемые результаты освоения дисциплины
Общие

Дисциплинарные

ОК 04. Эффективно
взаимодействовать и работать в
коллективе и команде

- 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
- 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;

ПРБ 08. 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)

ПРБ 09. 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

**Код и наименование
формируемых компетенций**

Планируемые результаты освоения дисциплины
Общие

Дисциплинарные

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- 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	ПРБ 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 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,	- 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;	ПРБ 01. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее -

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
применять стандарты антикоррупционного поведения	Общие	Дисциплинарные
	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; - 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);	СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) ПРб 02. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПРб 03. 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 ПРб 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными

**Код и наименование
формируемых компетенций**

Планируемые результаты освоения дисциплины
Общие

Дисциплинарные

- 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 участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности

критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы

ПРБ 05. 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

ПРБ 08. 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

ПРБ 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории

ПРБ 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

Знать имена исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное

ПК 2.1. Организовывать
входной контроль

-знать: общие сведения о мясном скотоводстве

Планируемые результаты освоения дисциплины

Общие

Код и наименование формируемых компетенций

качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

Дисциплинарные

развитие России в XX - начале XXI века;
 Уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме событий, явлений, процессов, формулировать и обосновывать собственную точку зрения с опорой на фактический материал, в том числе используя разные источники.
 Уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	114
в т.ч.	
1. Основное содержание	104
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	40
лабораторные занятия	
2. Профессионально ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	10
лабораторные занятия	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
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	Основное содержание Теоретическое обучение 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. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Практические занятия Практическая работа № 1. Изучение военных операций на Западном и Восточном фронтах. Итоги и последствия Первой мировой войны	4 2 2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		10	ОК 02,
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	Основное содержание Теоретическое обучение 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	2 2	ОК 05, ОК 06
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	Основное содержание Теоретическое обучение 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.	2 2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

	Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3.	Основное содержание	4	ОК 02,
Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов.	2	ОК 06
	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. 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.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 2. Сравнение нацистского, фашистского режимов в Германии и Италии и революции в Испании		
Тема 2.4.	Основное содержание	2	ОК 02,
Международные отношения в 1930-е гг.	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Наращение мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг		8	ОК 02,
Тема 3.1.	Основное содержание	4	ОК 05,
Начало Второй мировой войны	Теоретическое обучение		ОК 06
	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. Положение в оккупированных странах.	2	

	Холокост. Концентрационные лагеря. Коллаборационизм. Движение Сопротивления		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Определение характера, причин побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны		
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	Основное содержание	4	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Важнейшие итоги Второй мировой войны	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Анализ решений Нюрнбергского трибунала, Токийского и Хабаровского процессов над немецкими и японскими военными преступниками.		
Раздел 4. Россия в начале 1917-1922 гг.		14	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
Тема 4.1. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	Основное содержание	6	
	Теоретическое обучение		
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 5. Выявление причин и последствий Октябрьской революции		

	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 6. Изучение истории возникновения и развития мясной промышленности в России.		
Тема 4.2.	Основное содержание	2	ОК 02,
Первые революционные преобразования большевиков	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Первые декреты новой власти.		ОК 06
	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 4.3.	Основное содержание	2	ОК 02,
Гражданская война	Теоретическое обучение		ОК 05,
	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	ОК 06
Тема 4.4.	Основное содержание	2	ОК 02,
Революция и Гражданская война на национальных окраинах	Теоретическое обучение		ОК 05,
	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	2	ОК 06
Тема 4.5.	Основное содержание	2	ОК 02,
Идеология и культура в годы Гражданской войны	Теоретическое обучение		ОК 05,
	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	2	ОК 06

	Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны		
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930 гг		12	ОК 02,
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	Основное содержание	6	ОК 05,
	Теоретическое обучение		ОК 06
	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г.	4	
	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. 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. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». «Великий перелом». Индустриализация. 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. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №7. Анализ экономического и социального развития страны в годы НЭПа. Образование СССР		
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02,
	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации:	4	ОК 06

Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство.

Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования.

Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр.

СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг 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.

Практические занятия

2

Практическая работа №8.

Охарактеризовать положение СССР накануне Великой Отечественной войны

Раздел 6. Великая Отечественная война 1941-1945 гг

10

ОК 02,

Тема 6.1. Основное содержание

6

ОК 05,

Первый период Теоретическое обучение

ОК 06,

войны

План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции.

2

ПК 2.1

Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев.

Тема 6.2 Коренной перелом в ходе войны	Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 9. Исследование блокады Ленинграда и обороны Москвы		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №10. Определение роли мясокомбинатов в период войны		
	Основное содержание	2	ОК 02,
	Теоретическое обучение		ОК 05,
	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.	2	ОК 06
	Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция.		
	Основное содержание	2	ОК 02,
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	2	ОК 06
Раздел 7. Мир во 2 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 2	Основное содержание	2	ОК 02,
	Теоретическое обучение		ОК 05,
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	2	ОК 06

половине XX – начале XXI в.	Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Федеративная республика Германия Франция после Второй мировой войны. Движение против расовой дискриминации в США. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во 2 половине XX – начале XXI в.	Основное содержание Теоретическое обучение 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. «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.	2	
Раздел 8. Страны Азии и Африки во 2 половине XX – начале XXI в		8	
Тема 8.1. Страны Азии во 2 половине XX – начале XXI в.	Основное содержание Теоретическое обучение 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. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов.	6	ОК 02, ОК 05, ОК 06
		2	

	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		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 11. Изучение становления независимости странами Южной Азии		
	Практическая работа № 12. Выявление особенностей развития Японии, Ю.Кореи, Китая.		
Тема 8.2.	Основное содержание	2	ОК 02,
Страны	Теоретическое обучение		ОК 05,
Ближнего и	Арабские страны и возникновение государства Израиль.	2	ОК 06
Среднего	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.		
Востока во 2			
половине XX –			
начале XXI в.			
Раздел 9. Международные отношения во второй		4	ОК 02,
половине XX – начале XXI вв			ОК 05,
Тема 9.1.	Основное содержание	2	ОК 06
Международные	Теоретическое обучение		
отношения в	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи»	2	
конце 1940-х –	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		
конце 1980-х гг.			

Тема 9.2.	Основное содержание	2	ОК 02,
Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	Теоретическое обучение		ОК 05,
	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	2	ОК 06
Раздел 10. СССР в 1945-1991 гг.		22	ОК 02,
Тема 10.1.	Основное содержание	4	ОК 05,
СССР в	Теоретическое обучение		ОК 06
послевоенные годы	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. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Раскол Европы и оформление биполярного мира.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Определение причин и особенностей холодной войны.		
	Тема 10.2.	Основное содержание	6
СССР в 1953-1964 гг.	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация	2	ОК 06, ПК 2.1

Тема 10.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. 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		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 14. Выявление основных направлений экономического и социального развития СССР в 1953-1964		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 15. Изучение строительства крупных мясокомбинатов в СССР в период «Оттепели»		
	Основное содержание	6	ОК 02,
	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта.	2	ОК 06

Тема 10.4. СССР в 1985-1991 гг.	Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения.		
	Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.		
	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. 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.		
	СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 16		
	Соотнести национальную политику и национальные движения в СССР		
	Практическая работа № 17		
	Охарактеризовать внешнюю политику СССР в 1964-1985 гг.		
	Основное содержание	6	ОК 02,
	Теоретическое обучение		ОК 05,
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике.	2	ОК 06
	Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.		
	Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы.		

Конституционная реформа 1988-1991 гг.
I Съезд народных депутатов СССР и его значение.

Становление
многопартийности. Кризис в КПСС и
создание Коммунистической партии
РСФСР.

Новое политическое мышление и
перемены во внешней политике. СССР и
Запад. Начало разоружения.
Разблокирование региональных
конфликтов. Распад социалистической
системы. Результаты политики нового
мышления. Отношение к М.С.
Горбачеву и его внешней политике в
СССР и в мире.

Национальная политика и подъем
национальных движений. Кризис
межнациональных отношений.
Нарастание националистических и
сепаратистских настроений, обострение
межнациональных конфликтов.
Противостояние между союзным
центром и партийным руководством
республик. Декларация о
государственном суверенитете РСФСР.
Разработка нового союзного договора.
Августовский политический кризис 1991
г.

Практические занятия

4

Практическая работа № 18. Изучение
национальной политики СССР 1980-
1990

Практическая работа № 19. Определение
причин перехода к новому
политическому мышлению

Раздел 11. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.

18

ОК 02,
ОК 05,

Тема 11.1. Российская Федерация в 1990-е гг.

Основное содержание Теоретическое обучение

8

ОК 06,
ПК 2.1

Российская экономика в условиях
рынка. Начало радикальных
экономических преобразований.
Ваучерная приватизация. Положение в
экономике России в 1992–1998 гг.
Корректировка курса реформ.
«Олигархический капитализм» и
финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и
его последствия. Россия после дефолта.
Результаты экономических реформ
1990-х гг. Политическое развитие
Российской Федерации. Разработка
новой Конституции России. Нарастание

2

политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина.

Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада.

Практические занятия

6

Практическая работа № 20. Выявление особенностей политического развития РФ в годы Ельцина Б.Н.

Практическая работа № 21. Анализ межнациональных отношений в 1990-е годы.

Профессионально-ориентированное содержание

2

Практическая работа № 22. Анализ причин возникновения кризиса в мясной промышленности РФ

Тема 11.2. Россия в XXI в.

Основное содержание

10

Теоретическое обучение

Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г.

4

Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения.

ОК 02,
ОК 05,
ОК 06,
ПК 2.1

Россия в 2012 – начале 2020-х гг.
 Укрепление обороноспособности
 страны. Социально-экономическое
 развитие. Выборы в Государственную
 Думу 2016 г. Выборы Президента
 Российской Федерации в 2018 г.
 Национальные цели развития страны.
 Конституционная реформа 2020 г.
 Выборы в Государственную Думу VIII
 созыва.

Практические занятия

6

Практическая работа № 23. Определение
 основных направлений внешней
 политики России в 2008-2020 гг

Практическая работа № 24.

Установление причин начала СВО на
 Украине 24 февраля 2022 г.

Профессионально-ориентированное содержание

2

Практическая работа № 25. Анализ
 возникновения кластеров по
 выращиванию и переработки скота в
 современной России

Всего:

114

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Истории.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины История входят:

- наглядные пособия- портреты исторических деятелей, исторические карты
- дидактические материалы
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; проектор, экран)

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. История. Всеобщая история. 1914 год-начало XXI векаб учебник (в 2 частях)/ В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.- 496 с.

2. История. История России: 1914-1945 годы; учебник/ В.Р Мединский, А.В. Торкунов; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.- 464 с.

3. История. История России: 1945 год- начало XXI века: учебник/ В.Р Мединский, А.В. Торкунов; Минпросвещения России.- Москва: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.- 416 с.

3.2.2 Электронные издания.

1. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535091> (дата обращения: 30.03.2025).

2. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20248-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557853> (дата обращения: 30.03.2025).

3. Карпачев, С. П. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559845> (дата обращения: 31.03.2025).

4. Касьянов, В. В. История России : учебник для вузов / В. В. Касьянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18529-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565193> (дата обращения: 31.03.2025).

5. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560707> (дата обращения: 31.03.2025).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Буганов В.И. и др. История России, конец XVII- XIX век. 10 кл.: Учебник для общеобр. учр-й. Профильный уровень. - М.: Просвещение, 2008.

2. Загладин Н.В. Всемирная история: XX век: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. – 8-е издание. – М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС», 2006.

3. Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России с древнейших времен до конца XVII века. 10 кл.: Учебник для общеобр. учр-й. Профильный уровень. - М.: Просвещение, 2008.

4. Шестаков В.А. История России, XX – начало XXI века: Учебник для 11 кл - М.: Просвещение, 2008.

3.2.4. Интернет-ресурсы:

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/>

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>

4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/>

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>

6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>

7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/>

8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/>

9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>

10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/>

11. Федеральный портал «История. РФ». - URL: <https://histrf.ru>

12. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org>

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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1. Темы 1.1. Р 2. Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	- Фронтальный опрос - Тестирование - Презентации - Эссе
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, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1 ,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2,10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	- Устный опрос - Презентации - Терминологический диктант - Кейс-задания - Составление ленты времени
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, 2.2, 2.3, 2.4., Р 3. Темы 3.1, 3.2 Р.4 Тема 4.1,4.2, 4.3, 4.4., 4,5 Р.5 Тема 5.1, 5.2 Р.6 Тема 6.1, 6.2, 6.3, Р.7 Тема 7.1, 7.2 Р.8 Тема 8.1, 8.2, Р.9 Тема 9.1, 9.2 Р.10 Тема 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, Р.11 Тема 11.1 , 11.2	- Устный опрос - Тестирование - Презентации - Составление кроссвордов - Исторический диктант
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 продукции из мясного сырья	Р.4 Тема 4.1 Р.6 Тема 6.1 Р.10 Тема 10.2 Р.11 Тема 11.1, 11.2	- Устный опрос - Практическая работа - Презентации - Тестирование

Приложение 2.6

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 ГЕОГРАФИЯ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»	128
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	141
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	153
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	156

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной 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.

Цели: 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 и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	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 проблем;	ПР6 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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; ПР6 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; ПР6 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- 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	обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПР6 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПР6 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; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	ПР6 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; ПР6 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	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	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 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	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;	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,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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 сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	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	Дисциплинарные
	- 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; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным - Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	ПР6 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- 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; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	ПР6 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; ПР6 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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
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; - 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;	ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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 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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- 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 участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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
ОК 07. Содействовать сохранению	В области экологического воспитания:	ПР6 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- 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;	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; ПР6 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; ПР6 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		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 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:	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 различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	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	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 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 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных	- знать общие сведения о мясном скотоводстве; правила транспортировки и хранения сырья и продуктов животного происхождения; - умение безопасного обслуживания при транспортировке продуктов животного происхождения; -уметь соблюдать требования к состоянию промышленной и экологической безопасности;	-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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		

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.	
1. Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

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

Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	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		ОК 06, ОК 07
	Практические занятия Практическая работа № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и глобальными изменениями климата и загрязнением Мирового океана.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	Основное содержание 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	4	ОК 01, ОК 02,
		2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Практические занятия Практическая работа № 3. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Раздел 3. Современная политическая карта		2	
3.1. Политическая география и	Основное содержание Теоретическое обучение	2	ОК 02, ОК 09
		2	

геополитика. Классификация и типология стран мира	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. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	10	
Раздел 4. Население мира		10	
Тема 4.1.	Основное содержание	6	OK 01, OK 02,
Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	Теоретическое обучение 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. 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	4	OK 09
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по		OK 01, OK 02, OK 09

Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	численности населения стран и регионов мира.		
	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение 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	ОК 09
Практические занятия		2	
	Практическая работа № 5. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.		ОК 01, ОК 02, ОК 09
Раздел 5. Мировое хозяйство		20	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02,
	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	4	ОК 03, ОК 04

	постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 6. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	ОК 03, ОК 04
	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		
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	Основное содержание	12	
	Профессионально-ориентированное содержание	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Теоретическое обучение	6	ПК 2.1
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-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, 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. 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

Практическая работа № 7.

Размещение животноводческой отрасли на карте мира.

Практическая работа № 8.

Составление экономико-географической характеристики животноводческой отрасли.

Практическая работа № 9.

Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продуктов животноводства»

ОК 01, ОК 02,
ОК 03, ОК 04
ПК 2.1

Раздел 6. Регионы и страны мира

22

Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа

Основное содержание

4

ОК 01, ОК 02,
ОК 03

Теоретическое обучение

2

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, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона

Практические занятия

2

Практическая работа № 10. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с

ОК 01, ОК 02,
ОК 03

Тема 6.2. Зарубежная Азия	использованием источников географической информации		
	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	ОК 03
	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)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 11. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.3. Америка	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	ОК 03
	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)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 12. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	Основное содержание	6	
	Теоретическое обучение	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка,		

Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		OK 01, OK 02, OK 03
	Основное содержание	4	
	Профессионально ориентированное содержание	4	OK 01, OK 02, OK 03,
	Теоретическое обучение	2	ПК 2.1
	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. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий отрасли животноводства в России		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 14. Анализ геоэкономических изменений		OK 01, OK 02, OK 03,

	агрокомплекса России в новых геополитических условиях.		ПК 2.1
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание	4	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Теоретическое обучение	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	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		

Всего:

72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Географии.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины География входят:

- наглядные пособия - политическая карта мира, глобус, атлас мира, контурные карты
- дидактические материалы
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор)

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.
2. 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.

3.2.2 Электронные издания.

1. Баранчиков Е.В. География: учебное издание / Баранчиков Е.В. - Москва: Академия, 2024. -352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». -Текст: электронный
2. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566226> (дата обращения: 30.03.2025).
3. География мира. Политическая география и геополитика : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Каледина, Н. М. Михеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 389 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18595-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560745> (дата обращения: 30.03.2025).
4. Геттнер, А. География. Ее история сущность и методы / А. Геттнер ; переводчик Е. А. Торнеус. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 490 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-09559-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565506> (дата обращения: 30.03.2025).
5. Калущков, В. Н. География России. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы: учебник и практикум для среднего общего образования / В. Н. Калущков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 305 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16446-6. — Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568409> (дата обращения: 30.03.2025).

6. Лобжанидзе, А. А. География: учебник для СПО / А. А. Лобжанидзе. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 230 с. — ISBN 978-5-4488-1732-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135495> (дата обращения: 31.03.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

7. Чернова, В. Г. География в таблицах и схемах / В. Г. Чернова, Н. А. Якубовская. — Санкт-Петербург: Виктория плюс, 2016. — 142 с. — ISBN 978-5-91673-172-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/58064> (дата обращения: 31.03.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.2.3 Дополнительные источники

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022.

2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.

3. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2021.

4. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2019.

5. Королева, Л. В. География туризма: практикум / Л. В. Королева. — Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2015. — 64 с. — ISBN 978-5-98704-818-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/51856> (дата обращения: 31.03.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.

7. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.

8. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.

9. Яроцкая, Е. В. Географические информационные системы: учебное пособие для СПО / Е. В. Яроцкая, А. В. Матвеева, А. А. Дьяченко. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 118 с. — ISBN 978-5-4488-1633-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137710> (дата обращения: 31.03.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества

2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики

3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»

4. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России
5. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa__.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. <http://www.ocean.ru/> - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
2. <http://www.geo.historic.ru/> - Страны мира: географический справочник

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, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 4, Темы 4.1., 4.2 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.5 Р 7, Темы 7.1.	– Тестирование – Контрольная работа – Кейс – задания – Фронтальный контроль – Доклады – Составление кроссворда – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт – Географический диктант
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1.- 4.2 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.5 Р 7, Темы 7.1.	– Устный опрос – Тестирование – Составление кроссворда – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
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 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.5 Р 7, Темы 7.1.	– Тестирование – Составление кроссворда – Географический диктант – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 7, Темы 7.1.	– Кейс – задания – Деловые игры
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 7, Темы 7.1.	– Составление кроссворда – Географический диктант – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт

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 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 7, Темы 7.1.	– Устный опрос – Тестирование – Доклады – Составление кроссворда – Проекты – Практические работы – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт – Географический диктант
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Тема 3.1	– Тестирование – Оценка составленных презентаций по темам раздела
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 продукции из мясного сырья	Р 5, Темы 5.3 П-о/с Р 6, Темы 6.5 П-о/с	– Устный опрос – Оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт – Практические работы – Оценка составленных презентаций по темам раздела – Доклады

Приложение 2.7

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»	160
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	173
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	181
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	185

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым 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 и профессиональных компетенций.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО и ФГОС СПО;

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО

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: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения 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; - человеку 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; 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,

	- 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	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 деятельности		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 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 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;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; 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

	- 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; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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
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:	- 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;

	- 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	осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	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;	- 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

особенностей социального и культурного контекста	- 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	аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	- 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;	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; человеку 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;

стандарты антикоррупционного поведения	- 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 самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	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 регулировании 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, 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

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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	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;	- 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,

бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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 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	- 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;

	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 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Правильно оформлять учетно-отчетную документацию	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
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Принципы и виды планирования работы бригады (команды)	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
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Определять потребности в рабочей силе	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	66
в т.ч.	
1. Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание Теоретическое обучение 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	4 2	ОК 01, ОК 05
	Практические занятия Практическая работа №1. Анализ многообразия путей и форм общественного развития	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание Теоретическое обучение 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	6 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК 3.3
	Практическое занятие Практическая работа №2. Анализ особенностей познавательной деятельности человека.	2	

	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №3. Определение роли естественных, технических, точных и социально-гуманитарных наук в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения		
Раздел 2. Духовная культура		8	
2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание	2	ОК 05,
	Теоретическое обучение	2	ОК 06
	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		
2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание	4	ОК 05,
	Теоретическое обучение	2	ОК 06
	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		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №4. Анализ видов и особенностей религии		
2.3. Искусство	Основное содержание	2	ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	ОК 05

	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		18	
3.1. Экономика-основа жизнедеятельности общества	Основное содержание	4	ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	ПК 1.1, ПК 3.5
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №5. Анализ особенностей разделения труда и специализации в сфере технологии продуктов питания животного происхождения		
3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание	4	ОК 01,
	Теоретическое обучение	2	ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 3.5
	Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты		
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №6. Анализ рыночного спроса и предложения в сфере технологии продуктов питания животного происхождения		
3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание	4	ОК 01,
	Теоретическое обучение	2	ОК 02, ОК 03, ПК 1.1, ПК 3.5
	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	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №7. Оценка спроса на труд и его факторов в сфере производства продуктов питания животного происхождения		
3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание	4	ОК 01,
	Теоретическое обучение	2	ОК 03,
	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		ПК 1.1, ПК 3.5
	Практическое занятие	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №8. Определение возможности предпринимательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения		
3.5. Экономика и государство	Основное содержание	2	ОК 01,
	Теоретическое обучение	2	ОК 09
	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		
Раздел 4. Социальная сфера		12	
4.1. Социальная структура	Основное содержание	2	ОК 01,
	Теоретическое обучение	2	ОК 05

общества. Положение личности в обществе	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			
4.2. Семья в современном мире	Основное содержание	4	ОК 05,	
	Теоретическое обучение	2	ОК 06	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям			
	Практическое занятие	2		
	Практическая работа №9. Анализ семьи как важнейшего социального института			
4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание	6	ОК 05,	
	Теоретическое обучение	2	ОК 06,	
	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.		ПК 3.3	
	Практическое занятие	2		
	Практическая работа №10. Оценка социальных норм и особенностей социального контроля.			
	Практическое занятие	2		
	Профессионально-ориентированное содержание	2		
	Практическая работа №11. Анализ конфликтов в трудовых коллективах и путей их преодоления в сфере производства продуктов питания животного происхождения			
Раздел 5. Политическая сфера		8		
5.1. Политика и власть.	Основное содержание	4	ОК 05,	
	Теоретическое обучение	2	ОК 06,	

Политическая система	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе		ПК 1.1, ПК 3.5
	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №12. Описание опасности коррупции, важности антикоррупционной политики государства, изучение механизмов противодействия коррупции.		
5.2. Политическая культура общества и личности.	Основное содержание	4	ОК 03,
	Теоретическое обучение	2	ОК 04
Политический процесс и его участники	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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №13. Оценка роли средств массовой информации в политической жизни общества	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		10	

6.1. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание	4	ОК 02, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 3.5
	Теоретическое обучение	2	
	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		
6.2. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Практическое занятие	2	
	Практическая работа №14. Анализ конституционных обязанностей гражданина Российской Федерации		
	Основное содержание	6	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 3.5
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	4	

Практическая работа №15.
Определение особенностей
коллективного договора.
Практическая работа №16. Анализ
гражданских споров и порядка их
рассмотрения

Всего:

66

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- дидактические материалы;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор)

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Важенин А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Важенин А.Г. - Москва: Академия, 2024. - 304 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». -Текст: электронный

2. Важенин А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 2: учебное издание / Важенин А.Г. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». -Текст: электронный

3. Лютягина, Е. А. Обществознание. Основы государства и права: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Лютягина, А. М. Волков; под общей редакцией Е. А. Лютягиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20611-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558464> (дата обращения: 13.04.2025).

4. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В. И. Купцова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 256 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17216-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563852> (дата обращения: 13.04.2025).

3.2.3 Дополнительные источники

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 N 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)

3.2.4 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.vsrfr.ru>.

10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>

11. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>

12. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: <https://minobrnauki.gov.ru>

13. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>

14. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>

15. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>

16. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>

17. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>

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, Тема 1.1 Р 3, Темы 3.2,3.3,3.4,3.5 Р 4, Тема 4.1	- Фронтальный опрос; - Письменный опрос; - Ментальная карта;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Р 1, Тема 1.3 Р 3, Темы 3.1,3.3 Р 6, Темы 6.1,6.2	- Реферат; - Глоссарий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р3, Темы 3.2,3.3,3.4 Р 5, Тема 5.2	- Проекты; - Фронтальный опрос;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Тема 1.3 Р 2, Тема 2.3 Р 5, Тема 5.2	- Устный опрос; - Проекты; - Ментальная карта;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1,1.2,1.3 Р 2, Темы 2.1,2.2,2.3 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.2	- Эссе; - Фронтальный опрос; - Устный опрос; - Письменный опрос; - Кластер;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 4, Темы 4.2,4.3,4.4 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Темы 6.1,6.2	- Фронтальный опрос; - Эссе;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 6, Тема 6.1	- Фронтальный опрос;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.2,3.5	- Фронтальный опрос - Реферат;
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3,3.4 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Темы 6.1,6.2	- Фронтальный опрос; - Практические работы;
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р 1, Тема 1.2 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.3	- Фронтальный опрос;

		- Практические работы;
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3, 3.4 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Темы 6.1,6.2	- Фронтальный опрос; - Практические работы.

Приложение 2.8

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 08 ФИЗИКА

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»	189
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	202
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	215
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	217

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний 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 основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений 5 в рамках решения природы, действия формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;

- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием. Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;

- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

- общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

- обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

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: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	ПР6 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПР6 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение,

	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.	преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРБ 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРБ 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРБ 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные

		измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРБ 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 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 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления

	- 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.	учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения;	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и 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 сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм,	учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	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 и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной 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;	ПР6 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	- 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 научного творчества, присущего физической науке; - 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.	ПР6 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	ПР6 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования
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 продукции из мясного сырья	- контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное 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; электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд; - уметь владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (взаимодействием тел; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током); - уметь владеть закономерностями, законами и теориями (молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон

		сохранения энергии); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; - уметь решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - уметь 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 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: нагревание проводника с током, электромагнитная индукция; - уметь владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (взаимодействием электрическим и магнитным полями, электрическим током); - уметь владеть закономерностями, законами и теориями (закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; - уметь решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения,

		проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - уметь 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.

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.	
1. Основное содержание	80
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	-
лабораторные занятия	16
контрольные работы	4
2. Профессионально ориентированное содержание	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	-
лабораторные занятия	8
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	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физика и методы научного познания		2	
Тема 1.1. Введение	Основное содержание	2	ОК 03, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей		
Раздел 2. Механика		18	
Тема 2.1. Кинематика	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость,		

	линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение		
Тема 2.2. Динамика	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость		
	Лабораторные занятия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Лабораторная работа № 1. Исследование зависимости силы трения от силы нормального давления		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Теоретическое обучение		
	Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		
	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	

Тема 2.3. Законы сохранения в механике	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		20	
Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Теоретическое обучение		
	Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур		

	Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара		
Тема 3.2. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Профессионально-ориентированное содержание	6	
	Теоретическое обучение	2	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Уравнение теплового баланса		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 2. Измерение поверхностного натяжения жидкости Лабораторная работа № 3. Определение влажности воздуха		
Тема 3.3. Основы термодинамики	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		

	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Теоретическое обучение		
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче		
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	ОК 01, ОК 05
Раздел 4. Электродинамика		26	
Тема 4.1. Электростатика	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Теоретическое обучение	2	
	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора		
Тема 4.2. Постоянный	Основное содержание	14	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	4	

электрический ток. Токи в различных средах	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа № 4. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников Лабораторная работа № 5. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока Лабораторная работа № 6. Исследование зависимости мощности от напряжения		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1., ПК 3.1.
	Теоретическое обучение Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой)	2	

	электрической цепи. Короткое замыкание		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 7. Определение КПД электроприбора		
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Теоретическое обучение	4	
	Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
Раздел 5. Колебания и волны		22	
Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Колебательная система. Свободные колебания.		

	Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 8. Изучение колебаний математического маятника		
Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция		

	механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
Тема 5.3. Оптика	Основное содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света.	6	

	Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа № 9. Определение разрешающей способности линзы Лабораторная работа № 10. Наблюдение интерференции и дифракции света		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		2	
Тема 6.1. Основы теории относительности	Основное содержание	2	OK 05
	Теоретическое обучение	2	
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		
Раздел 7. Квантовая физика		10	
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики	Основное содержание	2	OK 01, OK 02, OK 05, OK 07
	Теоретическое обучение	2	
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света		
Тема 7.2. Строение атома	Основное содержание	2	OK 01, OK 02, OK 05, OK 07
	Теоретическое обучение	2	

	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
Тема 7.3. Атомное ядро	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	Теоретическое обучение	2	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы		

	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 11. Моделирование радиоактивного распада		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		8	
Тема 8.1. Элементы астрономии и астрофизики	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 12. Изучение карты звездного неба		
Контрольная работа №2 «Итоговая контрольная работа по физике»		2	ОК 01, ОК 05
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физика».

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

- наглядные пособия:
- таблицы (инструкционные карты по выполнению лабораторных работ, единицы физических величин, периодическая система химических элементов Менделеева, фундаментальные физические константы и др.)
- демонстрационное оборудование (шары Ньютона, набор динамометров и грузов, математический и пружинный маятники, штатив, секундомер, камертон, психрометр, модель кристаллической решетки молекулы, модель броуновского движения источник тока, соединительные провода, реостат, амперметр демонстрационный, вольтметр демонстрационный, набор резисторов, конденсаторы, прибор Ленца, электрофорная машина, набор султанов, эбонитовая и стеклянная палочки, электроскоп, железные опилки, постоянные магниты, стрелки магнитные на штативах, модель трансформатора, набор дифракционных решеток, теллурий)
- дидактические материалы;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Электронные издания

1. Пурешева Н.С. Физика. Базовый уровень. Учебник для СПО / Н.С. Пурешева, Н.Е. Вазеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин. — 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025. — 517 с.: ил. — («Учебник СПО»). — ISBN 978-5-09-124948-4 (электр. изд.). — https://prosv.ru/product/fizika-bazovii-uroven-uchebnoe-posobie-dlya-spo-109170101/?utm_source=yandex.ru&utm_medium=organic&utm_campaign=yandex.ru&utm_referrer=yandex.ru (дата обращения: 22.04.2025)

2. Пурешева Н.С. Физика. Базовый уровень. Практикум по решению задач: учебное пособие для СПО / Н. С. Пурешева, Н. Е. Вазеевская, Д. А. Исаев, В. М. Чаругин. - Москва: АО "Издательство Просвещение", 2024 - 223 с. - ISBN 978-5-09-107597-7. - Текст: электронный.- <https://prosv.ru/product/fizika-praktikum-po-resheniyu-zadach-elektronnaya-forma-uchebnogo-posobiya-dlya-spo102/> (дата обращения: 22.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/568463> (дата обращения: 02.04.2025).

2. Калашников, Н. П. Физика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 496 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16205-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530614> (дата обращения: 02.04.2025).

3. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.:Издательство «Просвещение», 2019 – 416 с.

4. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 399 с.

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30>

2. 2КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/>

3. Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm>

4. Конструктор тестов - Режим доступа: <https://onlinetestpad.com/>

5. Платформа ЯКласс – Режим доступа: <http://www.yaklass.ru/>

6. Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.reshe.edu.ru/>

7. Физика.ru. – Режим доступа: <http://www.fizika.ru>

8. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: <http://www.fipi.ru/>

9. Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/>

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	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1.	– устный опрос; – тестирование; – контрольная работа; – фронтальный письменный опрос; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1.	– доклады, рефераты; – составление словаря терминов, либо кроссворда; – выполнение и защита лабораторных работ.
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	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 3. Темы 3.2. Раздел 4. Темы 4.2. Раздел 7. Темы 7.3.	– выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.2. Раздел 3. Темы 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.3. Раздел 7. Темы 7.3. Раздел 8. Темы 8.1.	– деловые игры; – выполнение лабораторных работ.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1.	– устный опрос; – тестирование; – контрольная работа; – фронтальный письменный опрос; – доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач;

		– оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1.	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.
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 продукции из мясного сырья	Раздел 2. Темы 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 7. Темы 7.3.	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ – решение задач – оценка выполнения домашних самостоятельных работ
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Раздел 4. Темы 4.2.	– выполнение и защита лабораторных работ; – решение задач; – оценка выполнения домашних самостоятельных работ.

Приложение 2.9

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	221
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	226
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	232
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	235

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, 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.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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 проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	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; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере.

	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; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;	ПРБ 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРБ 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	- постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	ПРБ 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	ПРБ 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

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.	
1. Основное содержание	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	62
2. Профессионально ориентированное содержание	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		4	
Тема 1.1. Основы ЗОЖ. Ф.К. в обеспечении здоровья.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 04, ОК08
	Теоретическое обучение	2	
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
Тема 1.2. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье.	Основное содержание	2	ОК01, ОК04, ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности			
Учебно-тренировочные занятия		66	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика (практические занятия)	Основное содержание	20	ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности по легкой атлетике на спортивных площадках.		
	Практические занятия	20	

	Практическая работа № 1. Обучение технике финиширования в беге на короткие дистанции Практическая работа № 2. Совершенствование бега на короткие дистанции. Закрепление техники передачи и приема эстафетной палочки. Бег 30м. Практическая работа № 3. Совершенствование техники эстафетного бега. 4х400 метр. Бег 100м на результат Практическая работа № 4. Бег 400м Прыжки в длину с разбега (с места) Практическая работа № 5. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); Практическая работа № 6. Бег на выносливость 1000м. Бег 60м Практическая работа № 7. Бег на выносливость 2000м. Практическая работа № 8. Кросс 1500м. челночный бег 5 * 10м. Практическая работа № 9. Бег на 3000м. по пересеченной местности. Практическая работа № 10. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега.		
Спортивные игры (практические занятия)			
Тема 2.2. Баскетбол	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на уроках баскетбола. Правила соревнований. Методика организации самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Практические занятия	8	
	Практическая работа № 11. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями. Практическая работа № 12. Ведение мяча с сопротивлением защитника. Бросок мяча по кольцу. Эстафеты. Практическая работа № 13. Совершенствование техники по накрыванию и отбиванию мяча при броске. Передача мяча в прыжке. Практическая работа № 14. Техника владения мячом, броски по кольцу. Штрафной бросок.		
Тема 2.3. Волейбол	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	

	Практическая работа № 15. Стойка игрока, передвижение в стойке. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками Практическая работа № 16. Прием и передача мяча снизу 2руками. 2-х сторонняя учебная игра (по упрощенным правилам) Практическая работа № 17. Нижняя прямая подача. Индивидуальные действия в игре. Учебная игра. Практическая работа № 18. Обучение навыков группового блокирования. Нижняя прямая подача. Учебная игра.		
Тема 2.4. Футбол	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях футболом. Приёмы игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 19. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Практическая работа № 20 Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Практическая работа № 21. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Профессионально-ориентированное содержание		6	
Тема 2.5. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально ориентированных задач	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 08, ПК 3.3
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 22. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.6.	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 08, ПК 3.3
	Практические занятия	2	

Профессионально прикладная физическая подготовка	Практическая работа № 23. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
Тема 2.7. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Основное содержание	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 24. 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»		
Учебно-тренировочные занятия			
Гимнастика (практические занятия)		14	
Тема 2.8 Основная гимнастика	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 08
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Упражнения без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Прикладные упражнения: ходьба и бег, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 25. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов Практическая работа № 26. Выполнение общеразвивающих и прикладных упражнений		
Тема 2.9 Спортивная гимнастика и акробатика	Основное содержание	8	ОК 08
	Практические занятия	8	
	Практическая работа № 27. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) Практическая работа № 28. Техника упражнений на снарядах: опорный		

	прыжок через коня, козла. Страховка и самостраховка. Практическая работа № 29. Совершенствование опорного прыжка. Практическая работа № 30. Зачетная комбинация на коне и козле, на перекладине. Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:						
	<table> <tr> <td>Девушки</td> <td>Юноши</td> </tr> <tr> <td>1 Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна</td> <td>2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)</td> </tr> </table>	Девушки	Юноши	1 Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
Девушки	Юноши						
1 Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)						
Тема 2.10. Акробатика	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 08				
	Выполнения акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».						
	Практические занятия	2					
	Практическая работа № 31. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться)						
Тема 2.11. Бадминтон	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 08				
	Техника безопасности на занятиях бадминтона. Основные приёмы.						
	Практические занятия	6					
	Практическая работа № 32. Обучение основным стойкам игрока, хват ракетки, перемещение по площадке. Правила игры. Практическая работа № 33. Выполнение технико-тактических приёмов по бадминтону. Игра по правилам.						
Всего:		72					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения: (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины; оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для подвижных игр (комплект), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Стартовые колодки, яма для прыжков в длину

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов.

Лыжный спорт

Стеллаж для хранения лыж, лыжи, палки.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1.Атлетическая гимнастика Чепаков, Е. М. Атлетическая гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Чепаков. — 3-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11733-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/517924> (дата обращения: 23.04.2025). 3-е изд. Учебное пособие для СПО Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов

2. Гигиена физической культуры и спорта Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16822-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531847> (дата обращения: 23.04.2025). Учебник для СПО

3. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В. И. Лях. - Москва: Просвещение, 2024. - 287 с. - ISBN 978-5-09-114122-1. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/394680/reading> (дата обращения: 23.04.2025). - Текст: электронный.

4. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532421> (дата обращения: 23.04.2025). 2-е изд. Учебное пособие для СПО

5. Основы здорового образа жизни в образовательной организации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев [и др.] ; под общей редакцией А. А. Зайцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 137 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13378-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518910> (дата обращения: 23.04.2025). 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО

6. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13046-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517443> (дата обращения: 23.04.2025). 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО

7. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07085-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515854> (дата обращения: 23.04.2025).

8. Физическая культура Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813> (дата обращения: 23.04.2025).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Корнева К. В. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / 2-е изд., перераб. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2020. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13046-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448840>

2. Михайлов, Н. Г. Методика обучения физической культуре. Аэробика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Михайлов, Э. И. Михайлова, Е. Б. Деревлёва. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 138 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07636-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453874>

3. Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453965>

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	Темы 1.1, 1.2 Темы 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6.	- тестирование - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете- - составление и выполнение комплекса физических упражнений для поддержания уровня индивидуальной работоспособности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.1,1.2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.3, 2.4, 2.8 Тема 2.10, 2.11	- демонстрация игры - демонстрация оказания первой медицинской помощи при травмах и обморожении
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Темы 1.1,1.2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.3, 2.4, 2.5,2.8, 2.9 Тема 2.10, 2.11	- тестирование - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете- - составление и выполнение комплекса физических упражнений для поддержания уровня индивидуальной работоспособности - выполнения тестирования уровня физической подготовленности - демонстрация оказания первой медицинской помощи при травмах и обморожении
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р 2, Тема 2.5 Р 2, Тема 2.6 Р 2, Тема 2.7	- выполнение упражнений на дифференцированном зачете- - составление и выполнение комплекса физических упражнений для поддержания уровня индивидуальной работоспособности - выполнения тестирования уровня физической подготовленности

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»	238
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	248
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	263
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	266

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технологии продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью изучения ОБЗР является овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает: способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций; сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества; сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовыми логическими действиями: - 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 базовыми исследовательскими действиями: - 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	ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. 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,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 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; - 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	
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	Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем 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; самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать	ПРб 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. ПРб 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	решения по их снижению; эмоционального интеллекта, предполагающего 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. 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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	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: 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. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	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	ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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; - 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	ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	социальной практике, 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 мирного и военного времени	В части 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.	ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПРб 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту,

		общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей 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. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизации: - 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; - 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. 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.	ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПРб 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного из мясного сырья Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из мясного сырья	ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т.ч.	
1. Основное содержание	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	36
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества и государства		4	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Основное содержание	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 1. Анализ прав и обязанностей граждан Российской Федерации в области гражданской обороны, задач гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	
Тема 2.1. Современные	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическое обучение	2	

представления о культуре безопасности	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации		
Раздел 3. Безопасность в быту		6	
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Основное содержание	2	ОК 06; ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Основное содержание	2	ОК 07
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах		
	Практические занятия	2	

	Практическая работа № 2. Оказание первой помощи при ожогах. Термические и химические ожоги		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Основное содержание	2	ОК 01; ОК 04
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Анализ влияния конструктивной коммуникации с соседями на уровне безопасности, приведение примеров. Оценка рисков противоправных действий, выработка навыков, снижающие криминальные риски		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Основное содержание	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Составление правил безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 07
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные		

	источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 5. Анализ действий подростка, при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации на разных видах транспорта		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 06
	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 – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 6. Составление примеров пользования правил безопасного поведения, при попадании в агрессивную и паническую толпу		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. 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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 7. Составление правил поведения подростка, при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций, в условиях совершения террористического акта		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Основное содержание	2	ОК 07; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Основное содержание	2	ОК 01; ОК 07
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз,		

	жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 8. Расчёт действий оказания первой помощи при перегревании, переохлаждении и отморожении. Характеристика риск ориентированного подхода к обеспечению экологической безопасности. Составление примеров экологической грамотности и разумного природопользования		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		6	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое обучение	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. 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 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Основное содержание	2	ОК 06; ОК 08
	Теоретическое обучение	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 инфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	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 алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 9. Анализ значения мер, направленных на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		6	
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	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. Способы противодействия насилию		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 10. Составление способов конструктивного разрешения конфликта. Вырабатывать навыки пресечения опасных проявлений конфликтов. Решение способов противодействия буллингу, проявлениям насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Определение понятия «общение». Особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». 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		
	Практические занятия	2	
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Основное содержание	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии.		

	Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 12. Анализ способов воздействия на большие группы: заражение; убеждение; внушение; подражание. Приводить примеры.		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Основное содержание	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	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. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Составление навыков безопасных действий по снижению рисков и защите от опасностей цифровой среды		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Основное содержание	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктивного поведения. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность	Основное содержание	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации.		

информации в цифровой среде	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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 14. Анализ проверки достоверности, легитимности информации, её соответствия правовым и морально - этическим нормам		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическое обучение	2	
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития 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 и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 15. Составление примеров поведения и порядка действий при угрозе террористического акта, контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Теоретическая часть	2	
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в		

	Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическая часть	2	
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Основное содержание	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
	Практические занятия	2	
Тема 11.3. Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Основное содержание	2	ОК 07; ОК 08
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического)		

	оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 17. Составление алгоритма действий, при применении противником оружия массового поражения		
	Основное содержание	2	
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катера (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		ОК 02
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 18. Решение способов ведения разведки местности с помощью БПЛА. Характеристика конструктивных особенностей БПЛА квадрокоптерного типа. Решение ситуационных задач		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии,	Основное содержание	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.2

потенциальные опасности и их последствия	Классификация опасности: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Проведение идентификации опасностей на рабочем месте		
	Практические занятия		
	Практическая работа № 19. Составление классификации опасности: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Выявление источников опасностей и вредностей, факторов риска, условий возникновения и развития нежелательных событий. Расчёт алгоритм проведения идентификации опасностей на рабочем месте		
	Основное содержание		
	Теоретическая часть (виртуальная экскурсия)		
	Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост		
	Практические занятия (место проведения)		
	Практическая работа № 20. Соблюдение, на рабочем месте, условий труда. Составление профессиональных рисков, опасных и вредных производственных факторов. Решение методов уменьшения опасностей на рабочем месте, умение выбирать средства индивидуальной и коллективной защиты. Расчёт типовых		

	отраслевых норм выдачи средств индивидуальной защиты		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Основное содержание	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.2
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 21. Характеристика возможных последствий опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Расчёт вероятности наступления опасностей. Уметь оказывать первую помощь, до прибытия скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Основное содержание	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.2
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 22. Анализ значения службы в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации, как почётной обязанности каждого гражданина нашей Родины		
	Основное содержание	2	
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 23. Составление распорядка дня военнослужащего		
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» входят:

Наглядные пособия:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; уметь действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ.

Технические средства обучения:

- Интерактивный программно-аппаратный комплекс стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);

- Выход в локальную сеть.

Специальные технические средства. Модели:

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо - габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный

пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий.

Общий учебный кабинет с рабочими местами (по количеству) обучающихся для занятий учебно-исследовательской и проектной деятельностью и курсами внеурочной деятельности по выбору обучающихся.

Информационно-библиотечный центр с рабочими зонами, оборудованными читальными залами и книгохранилищами, обеспечивающими сохранность книжного фонда.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 ч. Ч. 1. Базовый уровень. Электронная форма учебника для СПО. Ю.С. Шойгу (и др.); под общей редакцией Ю.С. Шойгу. – 1 изд. – Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», URL: https://prosv.ru/product/osnovi-bezopasnosti-zhiznedeyatel-nosti-v-2-ch-ch-1-bazovii-uroven-elektronnaya-forma-uchebnika-dlya-spo02/?utm_source=google.com&utm_medium=organic&utm_campaign=google.com&utm_referrer=google.com

2. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 ч. Ч. 2. Базовый уровень. Электронная форма учебника для СПО. Ю.С. Шойгу (и др.); под общей редакцией Ю.С. Шойгу. – 1 изд. – Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», URL: <https://prosv.ru/product/osnovi-bezopasnosti-zhiznedeyatel-nosti-v-2-chastyah-chast-2-bazovii-uroven-uchebnoe-posobie-dlya-spo01/>

3.2.2 Дополнительные источники

1. В.А. Бондаренко, Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова– ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. // ЭБС «Znanium» – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900594> (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. С.П. Данченко, Основы безопасности жизнедеятельности. Сборник заданий для абитуриентов: учебное пособие / С.П. Данченко. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 67 с. – ISBN 978-5-16-109620-8. // ЭБС «Znanium» – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1575757> (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

3. В.Г. Лычёв, Тактика медицинской сестры при неотложных заболеваниях и состояниях: учебное пособие / В. Г. Лычев, В. М. Савельев, В. К. Карманов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 318 с. — (Среднее профессиональное

образование). - ISBN 978-5-16-014327-9. // ЭБС «Znanium». - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1919501> (дата обращения: 02.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

4. В. Ю. Микрюков, Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография: учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978- 5-00091-623-0. // ЭБС «Znanium». - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2131539> (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авторизированных пользователей. – Текст: электронный.

5. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным (базовый уровень): учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Л.И. Дежурный, Г.В. Неудачин, Д.Б. Шубина и др. – 1-е изд. - Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение».

6. Сычев, Ю. Н. Основы безопасности и защиты Родины: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 305 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2146050. - ISBN 978-5-16-019935-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173238>

7. Конституция Российской Федерации
8. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
9. Федеральный закон «О гражданской обороне»
10. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
11. Федеральный закон «О пожарной безопасности»
12. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
13. Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
14. Федеральный закон «О противодействии терроризму»

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, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос
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	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3;	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
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; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3; ПМ Р1	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3; ПМ Р2; Р3	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ Р1: Р2: Р3	- Фронтальный опрос; - Тест-задание; - Ситуационные задачи; - Фронтальный письменный опрос

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.01 ХИМИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ».....	270
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	279
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	289
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	290

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цели дисциплины:

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;
- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. 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;	Дисциплинарные результаты и должны отражать: - сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности,

	– 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; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

		- сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
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; – 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. 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;	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: - владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и

	– 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; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. 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; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: - сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

	– 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 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: – 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. Метапредметные результаты должны отражать:	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: - сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – 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.	
ПК1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знание основы технологического производства продуктов питания животного происхождения Знание причины, методов выявления и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов. упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов	Знать виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья	- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки, выбросы, отходы производства пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знание методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции	Умение предоставлять данные проведения лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Умение проводить лабораторные исследования безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая химико-бактериологический, пробирный, химический анализ, органолептические исследования в соответствии со стандартными методиками. Умение проводить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами Умение проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	- владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

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.	
1. Основное содержание	110
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	42
лабораторные занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	6
лабораторные занятия	14
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы химии		48	
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии, строение атомов химических элементов	Основное содержание	8	ОК 01 ОК02 ОК07
	Теоретическое обучение	2	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	6	
	Практическая работа № 1. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций	2	
	Лабораторная работа № 1. Ознакомление с лабораторным оборудованием и правилами работы в лаборатории	2	
	Лабораторная работа № 2. Определение молекулярной массы газа	2	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	Основное содержание	4	
	Теоретическое обучение	2	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	2	ОК01 ОК02 ОК04
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	2	
	Практическая работа № 2. Составление электронных и графических формул атомов	2	

Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	Основное содержание	10	
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы.	2	OK01 OK02
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	8	
	Практическая работа № 3. Строение вещества и природа химической связи	2	
	Лабораторная работа № 4. Типы химических реакций	2	
	Лабораторная работа № 5. Определение типа кристаллической решётки и вещества	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	Основное содержание	18	
	Вода, как универсальный растворитель. Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (рН) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена.	4	OK01 OK02 OK07 OK09
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	14	
	Практическая работа № 4. Свойства кислот, оснований, солей в свете теории электролитической диссоциации	2	
	Практическая работа № 5. Кислотно-основные индикаторы	2	

	Лабораторная работа № 7. ь Гидролиз солей различного типа	2	
	Лабораторная работа № 8. Исследование дисперсных систем	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	6	
	Лабораторная работа № 9. Приготовление растворов с заданной концентрацией	2	
	Лабораторная работа № 10. Определение жесткости воды.	2	
	Лабораторная работа № 11. Методы очистки воды.	2	
Тема 1.5. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	Основное содержание	4	OK01 OK02
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли).	2	
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	2	
	Практическая работа № 6. Номенклатура неорганических веществ	2	
Тема 1.6. Типы химических реакций	Основное содержание	4	OK01 OK02
	Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	2	
	Лабораторная работа № 12. Исследование и признаков химических реакций	2	
Тема 1.7. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	4	OK01 OK02 ПК1.2
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое	2	

	равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье Контрольная работа №1		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	2	
	Практическая работа № 7. Влияние различных факторов на скорость химической реакции	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		16	
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	4	
	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений Контрольная работа №2	4	ОК01 ОК02 ОК04 ПК2.1 ПК2.2
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	12	
	Практическая работа № 8. Кислоты, их свойства	2	
	Практическая работа № 9. Соли, их свойства	2	
	Практическая работа № 10. Оксиды, их свойства	2	
	Практическая работа № 11. Основания, их свойства	2	
	Лабораторная работа №13. Свойства металлов и неметаллов	2	

	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 12 Неорганическая химия в технологии продуктов животного происхождения	2	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		2	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	2	
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ - и π -связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ	2	OK01 OK02 OK04
Раздел 4. Углеводороды		10	
Тема 4.1. Углеводороды, их состав, строение, свойства, получение и применение	Основное содержание	10	
	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение. Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов) Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между	6	OK01 OK02 ПК2.2 ПК2.3

	углеводородами, принадлежащими к различным классам. Контрольная работа №3		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	4	
	Практическая работа № 13. Изготовление моделей молекул углеводородов	2	
	Лабораторная работа №14. Свойства углеводородов	2	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		18	
Тема 5.1. Спирты. Фенолы	Основное содержание	4	
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола	4	OK01 OK02 ПК2.2
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Жиры	Основное содержание	4	
	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров	4	OK01 OK02 ПК2.3
Тема 5.3. Углеводы	Основное содержание	6	
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и	4	OK01 OK02

	химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и не восстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)		
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	2	
	Лабораторная работа №15. Химические свойства углеводов	2	
Раздел 6 Азотсодержащие органические соединения		6	
Тема 6.1 Аминокислоты. Белки	Основное содержание	2	
	Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков	2	OK01 OK02 ПК2.3
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	4	
	Профессионально-ориентированное содержание	4	
	Лабораторная работа №16. Качественные реакции на белки	2	
	Лабораторная работа № 17. Качественные реакции на жиры	2	
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		4	
Тема 7.1 Пластмассы. Каучуки. Волокна	Основное содержание	4	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	OK01 OK02 ПК2.3
	Теоретическое обучение	2	
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная	4	

	масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан). Применение полимеров в производстве продуктов питания животного происхождения. Контрольная работа №4		
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности		12	
Тема 8.1 Органические вещества в жизни человека, производство и применение органических веществ в промышленности.	Основное содержание	2	
	Органические вещества в жизни человека. Контрольная работа № 5	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК07 ОК09 ПК 2.2 ПК 2.3
	Профессионально-ориентированное содержание	6	
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	6	
	Практическая работа № 14 Переработка нефти.	2	
	Практическая работа № 15 Производство спирта	2	
	Практическая работа № 16 Производство аммиака	2	
Тема 8.2 Химическая технология в повседневной и профессиональной деятельности	Основное содержание	4	
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	4	
	Лабораторная работа №18 Макро и микроэлементы в продуктах питания	2	
	Практическая работа № 17 Состав, назначение и применение минеральных удобрений	2	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		14	
Тема 9.1 Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	10	ОК01 ОК02 ОК04 ОК07 ПК 2.2 ПК 2.3
	Практические занятия (Лабораторные работы)	10	
	Практическая работа №18 Концентрация растворов. Способы выражения концентрации. Титр раствора Решение практико-ориентированных теоретических заданий на концентрацию растворов	2	

	Лабораторная работа № 19 Определение рН почвы с использованием индикаторов	2	
	Лабораторная работа № 20 Основные лабораторные операции, лабораторное оборудование	2	
	Лабораторная работа № 21 Химический анализ проб воды	2	
	Лабораторная работа № 22 Очистка воды от загрязнений	2	
	Основное содержание	4	
	Практические занятия (Лабораторные работы)		
	Лабораторная работа № 23 Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания.	2	
	Лабораторная работа №24 Обнаружение нитратов в продуктах питания	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Химии.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины химия входят:

- наглядные пособия - периодическая система Менделеева, электрохимический ряд напряжений, таблица электроотрицательности химических элементов, модели атомов для составления молекул, таблица растворимости кислот, оснований и солей в воде, модели кристаллических решеток атомов

- технические средства обучения (персональный компьютер с устройствами воспроизведения звука и лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор)

- **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; песочные часы; мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня, стеклянные палочки; конические колбы для титрования (250 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 25, 50, 100 мл, бюретки для титрования, лабораторные и аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Электронные издания.

1. Химия. Базовый уровень: 10 – 11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В.А. Попков. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 290 с. (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-16098-7. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. С. 1 – URL: <https://urait.ru/bcode/568473/p.1> (дата обращения: 11.05.2025).

2. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е., Сладков С.А. - Москва : Академия, 2024. - 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники

1. Студенческий научный форум – 2020 — URL: <https://scienceforum.ru/2020/article/2018020097>

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	Тема 1.3, 1.4, 2.1, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	– Устный опрос – Тестирование, – Фронтальный опрос – Доклады, рефераты; – Разработка ленты времени; – Выполнение и защита лабораторных работ – Решение задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.3, 1.4, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	– Диагностическая работа – Выполнение и защита лабораторных работ; – Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Выполнение и защита лабораторных работ;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 6.1,	– Устный опрос – Доклады, рефераты; – Анализ публичного выступления –
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.3, 1.4, 2.1, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	– Устный опрос – Тестирование, – Фронтальный опрос – Доклады, рефераты;
ПК1.2Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1.2,	– Устный опрос – Фронтальный контроль – Индивидуальный контроль – Выполнение и защита лабораторных работ;
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров	Тема 2.1 Тема2.2 Тема9.1 Тема9.2	– Устный опрос – Тестирование, – Диагностическая работа – Выполнение и защита лабораторных работ;

технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		
ПК 2.2 Контролировать производственные стоки, выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Тема 1.7, Тема2.1, Тема4.1, Тема5.1 Тема8.1, Тема8.2	– Фронтальный контроль – Выполнение и защита лабораторной работы
ПК 2.3. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции	Тема 1.4, Тема1.6 Тема1.7, Тема2.1 Тема4.1, Тема8.1 Тема8.2, Тема9.1 Тема9.2	– Устный опрос – Решение задач – Выполнение и защита лабораторной работы

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.02 БИОЛОГИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»	294
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	302
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	316
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	317

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Биология»: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Задачи:

освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агrobiотехнологий;

воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом: общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия:	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов.

	- 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	ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

		рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
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;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	- 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	
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	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	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	Личностные результаты должны отражать в части: 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. 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	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Умения: контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; Знания: производственный контроль на предприятиях отрасли	ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Знания: методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Умения: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Знания: требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования	Умения:	ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот;

качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; Знания: физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	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,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т.ч.	
1. Основное содержание	88
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	30
лабораторные занятия	6
2. Профессионально ориентированное содержание	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	10
лабораторные занятия	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	30

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. Биология как наука		1	
Тема 1.1. Биология в системе наук	Основное содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение:	1	
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных)		
Раздел 2. Живые системы и их организация		1	
Тема 2.1. Общая характеристика жизни	Основное содержание	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный	1	
Раздел 3 Химический состав и строение клетки		18	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 3.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Основное содержание	4	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:		
	Практическая работа № 1 Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов	2	
Тема 3.2. Биологически важные химические соединения	Основное содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	4	
	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические	2	

	функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов.		
	Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	4	
	Лабораторное занятие № 1. Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов	2	
	Практическая работа № 2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	2	
Тема 3.3. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	2	
	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток – клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке	2	

	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Лабораторное занятие № 2. Анализ строения растительной и животной клетки. Техника микроскопирования	2	
	Лабораторное занятие № 3. Проницаемость мембраны (плазмолиз,деплазмолиз)	2	
Раздел 4. Жизнедеятельность клетки		14	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 4.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	4	
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 3. Анализ первичного синтеза органических веществ в растительных клетках. Фотосинтез	2	
Тема 4.2. Биосинтез белка	Основное содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	2	
	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 4. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	2	
Тема 4.3.	Основное содержание	6	

Вирусы	Теоретическое обучение: Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07,
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 5. Анализ неклеточных форм жизни	2	
	Практическая работа № 6. Молекулярный уровень организации живого (контрольная работа)	2	
Раздел 5. Размножение и индивидуальное развитие организмов		12	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 5.1. Жизненный цикл клетки	Основное содержание	2	
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз	2	
Тема 5.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07,
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	2	
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез	2	

Тема 5.3. Индивидуальное развитие организмов	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.2. ПК2.3.
	Теоретическое обучение:	2	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гастрюляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития	2	
Тема 5.4. Особенности строения и развития животных	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Теоретическое обучение:	2	
	Ткани животных. Строение органов и систем органов животных. Функциональная система органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Значение проявления раздражимости и регуляции. Процессы жизнедеятельности животных. Причины нарушений развития организмов. Органы репродукции, строение и функции. Инфекции и их предупреждение.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	4	
	Практическая работа № 7. Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов животных с краткой характеристикой их функций.	2	
	Практическая работа № 8. Вирусные и бактериальные заболевания животных. Эпизоотический процесс. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков	2	
Раздел 6. Наследственность и изменчивость организмов		18	
	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	

Тема 6.1. Закономерност и наследования	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.	2	OK 04 OK 07
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	2	
	Практическая работа № 9 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 6.2. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	2	
	Практическая работа № 10. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 6.3. Закономерност и изменчивости	Основное содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и	2	

	вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова		
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	2	
	Практическая работа № 11. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 6.4. Генетика человека	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	4	
	Практическая работа № 12. Составление и анализ родословных человека	2	
	Практическая работа № 13. Анализ закономерностей наследственности и изменчивости организмов (контрольная работа)	2	
Раздел 7 Эволюционная биология		8	
Тема 7.1.	Основное содержание	2	
	Теоретическое обучение:	2	

Эволюционная теория и ее место в биологии	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 7.2. Микроэволюция	Основное содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	2	
	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое	2	
Тема 7.3. Макроэволюция	Основное содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 14. Сравнение видов по морфологическому критерию	2	
Раздел 8. Возникновение и развитие жизни на земле		8	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Основное содержание	2	
	Теоретическое обучение:	2	

Тема 8.1. Зарождение и развитие жизни	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК- мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый. Характеристика климата и геологических процессов	2	
Тема 8.2. Система органического мира	Основное содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	2	
	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов	2	
Тема 8.3. Происхождение человека – антропогенез. Основные стадии эволюции человека	Основное содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Теоретическое обучение:	2	
	Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям	2	

	существования. Единство человеческих рас. Критика расизма		
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 15. Анализ приспособленности человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека	2	
Раздел 9. Организмы и окружающая среда		6	
Тема 9.1. Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах	2	
Тема 9.2. Экологические характеристики популяции	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 16. Подсчёт плотности популяций разных видов животных	2	
Раздел 10. Сообщества и экологические системы		12	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 10.1. Сообщества организмов, природные экосистемы	Основное содержание	4	
	Теоретическое обучение:	2	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы,	2	

	редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия. Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле		
	В том числе практические и лабораторные занятия:	2	
	Практическая работа № 17. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на составление трофических цепей, пирамид биомассы и энергии, переносу вещества и энергии в экосистемах	2	
Тема 10.2. Биосфера - глобальная экосистема Земли	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши	2	
Тема 10.3. Влияние антропогенных факторов на биосферу. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Теоретическое обучение:	2	
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая	2	

	активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств. Владение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
	В том числе практические и лабораторные занятия:	4	
	Практическая работа № 18. Влияние производственных факторов на организм человека	2	
	Лабораторное занятие № 4. Определение суточного рациона питания в зависимости от уровня физической активности	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 11. Селекция организмов, основы биотехнологии		6	ОК 01
Тема 11.1. Селекция как наука и процесс	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	ОК 04
	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestikация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	2	ОК 07
Тема 11.2. Основы биотехнологии. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение:	2	ОК 02
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микрклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы. Основные направления современной биотехнологии в профессиональной	2	ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 2.3.

	деятельности человека. 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)		
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	2	
	Практическая работа № 19. Составление кейс на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией по группам)	2	
Раздел 12. Биологические исследования в профессиональной сфере		10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 2.3.
Тема 12.1. Основные методы биоэкологических исследований	Основное содержание	2	
	Теоретическое обучение:	2	
	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. Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия	8	
	Лабораторное занятие № 5. Влияние углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток	2	
	Лабораторное занятие № 6. Оценка качества атмосферного воздуха	2	
	Лабораторное занятие № 7. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим показателям	2	
	Практическая работа № 20. Методы биоэкологических исследований. Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента по определению оптимальных условий для роста и физиологической активности дрожжевых клеток. Выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов.	2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		30	
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Биологии. В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины Биология входят:

- дидактические материалы
- технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

8. Агафонова, И. Б. Биология: базовый уровень : учебник / И. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — Москва : Просвещение, 2024. — 271 с. — ISBN 978-5-09-113524-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409217> (дата обращения: 02.07.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/biologiya-579596#page/-5> (дата обращения 09.04.2025)

3.2.2 Дополнительные источники

1. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516336>

10. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530646>

11. Экология учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Тотай [и др.] ; под общей редакцией А. В. Тотая, А. В. Корсакова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02968-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511629>

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	Темы 1.1, 2.1, 3.1 - 3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.2, 10.3П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 2.1, 3.1 - 3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.2, 10.3П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.1, 2.1, 3.1 - 3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4, 7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.2, 10.3П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Обсуждение по вопросам лекции Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Темы 1.1, 2.1, 3.1 - 3.3, 4.1 - 4.3, 5.1-5.3, 5.4П-о/с, 6.1-6.4,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	7.1-7.3, 8.1-8.3, 9.1-9.3, 10.1-10.2, 10.3П-о/с, 11.1, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Темы 5.4П-о/с, 10.3П-о/с, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Темы 5.4П-о/с, 10.3П-о/с, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Темы 5.4П-о/с, 10.3П-о/с, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа

		Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Темы 5.4П-о/с, 10.3П-о/с, 11.2П-о/с, 12.1П-о/с,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации

5. ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Реферативно- исследовательские работы

1. Физиология питания человека: особенности метаболизма макро- и микронутриентов.
2. Биотехнологии в земледелии и животноводстве: перспективы и проблемы
3. Организация и функционирование живых систем: от клетки до организма.
4. Влияние питания на функционирование организма человека: рациональное питание.
5. Исследование генетического полиморфизма на примере изучения генома человека.
6. Эволюция биологических систем: от происхождения жизни до современности.
7. Влияние психологических факторов на поведение человека в экстремальных условиях.
8. Роль генной терапии в лечении наследственных заболеваний.
9. Сравнительная характеристика клеточной и внеклеточной матрицы.
10. Влияние микробиоты на здоровье человека: роль в организме и методы коррекции.
11. Физиология сна и бодрствования: механизмы и особенности.
12. Развитие нервной системы у животных: филогенез и онтогенез.
13. Исследование генетических механизмов старения организма.
14. Эволюционные изменения морфологии и поведения животных.
15. Экологические аспекты взаимодействия растений и животных в природных экосистемах.
16. Влияние генетических факторов на развитие и функционирование нервной системы.
17. Функциональная организация клетки и ее составляющие структуры: митохондрии, хлоропласты, ядро и др.
18. Влияние стресса на физиологию организма: механизмы адаптации.
19. Методы определения качества пищевых продуктов на основе биохимических показателей.
20. Экологические аспекты биотехнологических процессов: зеленая биотехнология и экобалансирование.
21. Микробиологические аспекты пищевой безопасности: методы определения микробной контаминации.
22. Эволюционные механизмы образования видов и разнообразие живых организмов.
23. Влияние генетических факторов на индивидуальную восприимчивость к лекарственным препаратам.
24. Биохимические основы нервно-мышечного возбуждения и сокращения.
25. Механизмы и функции белковой мембраны.
26. Гормональный баланс и его роль в функционировании организма.
27. Биология поведения: эволюция, механизмы и особенности.
28. Влияние факторов окружающей среды на состояние и функции организма человека.
29. Экологические аспекты биоразнообразия.
30. Влияние биологически активных веществ на функции иммунной системы.

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.03 МАТЕМАТИКА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	323
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	334
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	344
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	346

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель освоения ОД «Математика» (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): освоение обучающимися содержания ОД «Математика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Задачи освоения ОД «Математика»:

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формировать основы логического, алгоритмического и математического мышления;
- формировать умение применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;
- формировать представление о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления в повседневной жизни и в профессиональной 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.

Результаты обучения по общеобразовательной дисциплине формулируются с учетом: общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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 проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь 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; - уметь 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

	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	учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь 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; - уметь 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; - уметь 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; - уметь 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; - уметь 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; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь 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; - уметь 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	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 коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых	- уметь 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; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни

	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: 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 оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь 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; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь 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

	- 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 условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические

	- 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	функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
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;	- уметь 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; - уметь 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;

	- 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	- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
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; - 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;	- уметь 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; - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	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 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;	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь 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

	- 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	наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре	- уметь свободно оперировать понятием объем; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи.
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, размах, наибольшее и наименьшее значения, умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи.
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- расчет показателей производительности труда; - расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ - расчет суммы прибыли, процента рентабельности	- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, размах, наибольшее и наименьшее значения, умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения; - уметь выбирать подходящий метод для решения задачи.

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.	
1. Основное содержание	178
в т. ч.:	
теоретическое обучение	178
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	30
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.		
Тема 1.2. Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Теоретическое обучение	2	
	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.		
	Профессионально-ориентированное содержание		2
	Теоретическое обучение	2	
Простые проценты, разные способы их вычисления.			
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 1.2.
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №1. Расчет процентного содержания веществ в мясной продукции Практическая работа №2. Применение процентных расчетов в профессиональных задачах		
Тема 1.4. Решение задач. Входной контроль	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.		
Раздел 2. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	
Тема 2.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса,		

	косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.		
Тема 2.2. Основные тригонометрические тождества	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.		
Тема 2.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.		
Тема 2.4. Обратные тригонометрические функции	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
Тема 2.5. Тригонометрические уравнения и неравенства	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства.		
Тема 2.6. Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.		
Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	
Тема 3.1. Степенная функция, ее	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение		

свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений.	4	
Тема 3.2. Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики.	6	
Тема 3.3. Решение иррациональных уравнений	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.	4	
Тема 3.4. Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Степень с произвольным действительным показателем. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств.	6	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Теоретическое обучение	2	
	Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.		
Тема 3.5. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	6	
Тема 3.6. Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение		
	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства.	6	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	

	Логарифмическая функция и ее свойства, применение.		ПК 3.1., ПК 3.4.
Тема 3.7. Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Практические занятия Практическая работа №4. Применение логарифмов в решении задач ветеринарной практики Практическая работа №5. Исследование логарифмической спирали в природе и ее математические свойства	4	
Тема 3.8. Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений.	2	
Раздел 4. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		30	
Тема 4.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 03
	Теоретическое обучение		
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.	4	
Тема 4.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 03
	Теоретическое обучение		
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.	6	
Тема 4.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 03
	Теоретическое обучение		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	4	
Тема 4.4. Перпендикуляр и	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 03
	Теоретическое обучение	4	

наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.		
Тема 4.5. Координаты и векторы в пространстве	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 03
	Теоретическое обучение		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.	4	
Тема 4.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 03, ОК 07 ПК 1.2.
	Практические занятия		
	Практическая работа №5. Решение задач на расположение прямых и плоскостей в пространстве Практическая работа №6. Решение задач на расположение прямых и плоскостей в окружающем мире. Практическая работа №7. Решение практико-ориентированных задач	6	
Тема 4.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 03
	Теоретическое обучение		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора.	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	
Тема 5.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Основное содержание	8	ОК 01
	Теоретическое обучение		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	8	
Тема 5.2. Правильные многогранники в жизни	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра,	4	

	диагонали, углы). Правильные многогранники.		
Тема 5.3. Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 06, ОК 07 ПК 1.2.
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №8. Составление таблицы характеристик тел вращения Практическая работа №9. Составление сравнительной таблицы сечения конуса, цилиндра, шара		
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 04
	Теоретическое обучение	8	
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.		
Тема 5.5. Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 06, ОК 07 ПК 1.2.
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №10. Исследование симметрии в окружающем мире Практическая работа №11. Применение знаний о правильных многогранниках в решении задач		
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	6	
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения.		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		52	
Тема 6.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Основное содержание	8	ОК 01, ОК 07
	Теоретическое обучение	8	
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.		
Тема 6.2. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	6	
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.		
Тема 6.3.	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	

Геометрический и физический смысл производной	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$.		
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.		
Тема 6.5. Исследование функций и построение графиков	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	6	
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.		
Тема 6.6. Наибольшее и наименьшее значения функции	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.		
Тема 6.7. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 03, ОК 07 ПК 3.4.
	Практические занятия	6	
	Практическая работа №12. Нахождение наименьшего значения функции в практических задачах Практическая работа №13. Нахождение наибольшего значения функции в практических задачах Практическая работа №14. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах		
Тема 6.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной.		

Тема 6.9. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Основное содержание	6	ОК 01, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.		
Тема 6.10. Решение задач. Производная и первообразная функции.	Основное содержание	2	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной.		
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		18	
Тема 7.1. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Основное содержание	4	ОК 02, ОК 04
	Теоретическое обучение	4	
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.		
Тема 7.2. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №15. Решение задач на статистическое определение вероятности и оценка вероятности события		
Тема 7.3. Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
Тема 7.4. Задачи математической статистики.	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Теоретическое обучение	6	
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики		

	(среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами.		
Тема 7.5. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
Промежуточная аттестация (экзамен)		12	
Всего:		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

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

- наглядные пособия - плакат «Значение тригонометрических функций», модели геометрических фигур;
- комплект чертежного оборудования и приспособлений для доски (треугольник, транспортир, линейка);
- дидактические материалы;
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).
- технические средства обучения (мультимедийный проектор).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания

1. Башмаков М.И. Математика: ЭФУ: учебное издание / Башмаков М.И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный. (дата обращения: 30.03.2025).

2. Башмаков М.И. Математика: Задачник: ЭФУП: учебное издание / Башмаков М.И. - Москва: Академия, 2024. - 432 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный. (дата обращения: 30.03.2025).

3. Богомолов, Н. В. Математика: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07878-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560677> (дата обращения: 30.03.2025).

4. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 571 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18419-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568915> (дата обращения: 30.03.2025).

5. Богомолов, Н. В. Геометрия: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 108 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09528-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511955> (дата обращения: 30.03.2025).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Алимов Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022.

2. Никольский С.М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

3. Никольский С.М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

4. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019.

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 1.1 - 1.4 П-о/с 1.2, 1.3. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Темы 3.1 - 3.8 П-о/с 3.4, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1 - 4.7 П-о/с 4.6 Р 5, Темы 5.1 - 5.6 П-о/с 5.3, 5.5 Р 6, Темы 6.1 - 6.10 П-о/с 6.7	– Математический диктант – Представление результатов практических работ – Контрольная работа – Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 - 1.4 П-о/с 1.2, 1.3. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Темы 3.1 - 3.8 П-о/с 3.4, 3.6, 3.7 Р 7, Темы 7.1 - 7.5 П-о/с 7.2, 7.4	– Доклады, рефераты – Составление кроссворда – Составление ментальной карты – Представление результатов практических работ
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	Р 1, Темы 1.1 - 1.3 П-о/с 1.2, 1.3. Р 2, Темы 2.3, 2.5 Р 3, П-о/с 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1 - 4.7 П-о/с 4.6 Р 6, П-о/с 6.7 Р 7, Темы 7.2, 7.4 П-о/с 7.2, 7.4	– Представление результатов практических работ – Контрольная работа – Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 3, П-о/с 3.7 Р 5, Темы 5.4 Р 7, Темы 7.1	– Составление кроссворда – Представление результатов практических работ – Защита творческих работ
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, 2.3, 2.5 Р 3, Темы 3.6, 3.7 П-о/с 3.6, 3.7 Р 7, П-о/с 7.2, 7.4	– Устный опрос – Доклады, рефераты – Составление кроссворда – Представление результатов практических работ – Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Р 1, Темы 1.1 Р 5, П-о/с 5.3, 5.5	– Представление результатов практических работ – Решение задач

поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 3, П-о/с 3.6, 3.7 Р 4, П-о/с 4.6 Р 5, П-о/с 5.3, 5.5 Р 6, Темы 6.1, 6.4, 6.5, 6.7, 6.9 П-о/с 6.7	– Устный опрос – Доклады, рефераты – Практические работы – Решение задач
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Р 1, П-о/с 1.2, 1.3. Р 4, П-о/с 4.6 Р 5, П-о/с 5.3, 5.5	– Представление результатов практических работ
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Р 3, П-о/с 3.4, 3.6, 3.7 Р 7, П-о/с 7.2, 7.4	– Представление результатов практических работ
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Р 3, П-о/с 3.4, 3.6, 3.7 Р 6, П-о/с 6.7 Р 7, П-о/с 7.2, 7.4	– Представление результатов практических работ

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.04 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»	350
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	361
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	364
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	365

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина Индивидуальный проект является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель учебной дисциплины

Индивидуальный проект направлен на выработку самостоятельных исследовательских умений постановки проблемы, сбора и обработки информации, проведения экспериментов, анализа полученных результатов.

Задачи дисциплины: развитие творческих способностей и логического мышления, объединение знаний, полученных в ходе учебного процесса, приобщение к конкретным жизненно важным или профессиональным проблемам.

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.

Результаты обучения по учебной дисциплине формулируются с учетом:

общих установок ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие и профессиональные компетенции);

обеспечения преемственности между содержанием общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей за счет согласования предметных результатов ФГОС СОО с профессиональными компетенциями ФГОС СПО.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
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;	- 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. 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

	- 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	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	- 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,

	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	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

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 при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;	- 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

	- 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 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Умения: контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;	- 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;

	Знания: производственный контроль на предприятиях отрасли;	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Знания: методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	- 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;
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Умения: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; Знания: требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной,	- 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;

	промышленной и экологической безопасности;	
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Умения: отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; Знания: физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья	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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	32
Промежуточная аттестация: другие формы контроля (защита проекта)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Индивидуальный проект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Планирование учебного проекта	Содержание учебного материала	8	ОК 03, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1
	Особенности проектной деятельности. Виды проектов. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности Методы исследования. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта. Структура проекта. Алгоритм работ над проектом. Этапы работы над проектом. Составление плана реализации проекта		
	Практические занятия	8	
Раздел 2. Электронные ресурсы для учебного проекта	ПЗ № 1. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности. ПЗ № 2 Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта ПЗ № 3. Подбор методов исследования ПЗ № 4. Составление плана реализации проекта		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3
	Содержание учебного материала	8	
	Выбор литературы по теме индивидуального проекта. Работа с информационными источниками. Проработка нормативной, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов. Интернет и авторское право. Библиографические правила цитирования источников Использование электронных энциклопедий.		
	Практические занятия	8	
	ПЗ № 5. Выбор литературы по теме индивидуального проекта. ПЗ № 6. Работа с информационными источниками ПЗ № 7. Проработка нормативной, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов. ПЗ № 8. Ознакомление с библиографическими правилами цитирования источников		

Раздел 3. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы	Требования и подходы к разработке практической части проекта Особенности оформления и представления результатов собственных исследований (наблюдение, опыт, эксперимент и т.д.). Написание заключительной части индивидуального проекта. Общие требования к оформлению текста. Графические материалы индивидуального проекта: виды, требования к оформлению. Подготовка презентации проекта Анализ проекта по критериям внешней оценки. Подготовка тезисов доклада.	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практические занятия	10	
	ПЗ № 9. Ознакомление с общими требованиями к оформлению текста, графических материалов индивидуального проекта ПЗ № 10. Оформление текста, графических материалов индивидуального проекта ПЗ № 11. Написание заключительной части индивидуального проекта ПЗ № 12. Подготовка презентации проекта ПЗ № 13. Подготовка тезисов доклада.		
Раздел 4. Публичная защита проектов	Публичное выступление на трибуне и личность. Главные предпосылки успеха публичного выступления Представление работы.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1
	Практические занятия ПЗ № 14. Выступление по группам и оппонирование учебных проектов обучающихся ПЗ № 15. Разбор и проработка ошибок по контролю знаний ПЗ № 16. Защита проектов. Итоговая конференция	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3
Промежуточная аттестация: другие формы контроля (защита проекта)			
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины «Биология» предусмотрен учебный кабинет, оснащенный следующим оборудованием: рабочим местом преподавателя, посадочными местами по количеству студентов, экраном, проектором, компьютером.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания

1. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530646>

3.2.2 Дополнительные источники

1. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516336>

2. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530646>

3. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Тотай [и др.] ; под общей редакцией А. В. Тотая, А. В. Корсакова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02968-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511629>

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.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- Сформированность навыков коммуникативной деятельности, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления.
- Способность к инновационной деятельности, аналитической деятельности, творческой деятельности, интеллектуальной деятельности.
- Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Общая/ профессиональная компетенция	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– Устный опрос – Тестирование, – Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого – Фронтальный письменный опрос; – составление словаря терминов, либо кроссворда; – Выполнение и защита лабораторных и практических работ -Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка; -Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– Устный опрос – Тестирование, – составление словаря терминов, либо кроссворда; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков,

	сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания; Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания – Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека – Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группы животных и человека по микрогруппам; – Разработка ленты времени развития эволюционного учения; – Выполнение практических работ; – Выполнение и защита лабораторных работ – Решение задач
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– Устный опрос – Диагностическая работа – Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ; – Выполнение и защита лабораторных и практических работ; – Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания; – Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– Устный опрос – Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов – Диагностическая работа; – Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции и учебника; – Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии; – Решение практико-ориентированных расчетных задач; – Составление словаря терминов, либо кроссворда; – Выполнение и защита лабораторных и практических работ
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	- Устный опрос - Индивидуальный контроль - Анализ публичного выступления

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-Выполнение и защита лабораторных и практических работ; -Анализ с позиций 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
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, 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	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПД.05 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	370
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	374
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	378
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	379

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель программы: освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Содержание программы направлено на решение следующих задач:

- ознакомить обучающихся с основными направлениями профессиональной деятельности в данной специальности и историей развития мясной отрасли;
- ознакомить, какими качествами и способностями нужно обладать представителям данной специальности;
- формировать устойчивый интерес к выбранной специальности;
- воспитать чувство причастности к российским достижениям в области производства мяса и мясных продуктов.

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. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- понимать направленность и тематику изучаемых дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей;
- понимать взаимосвязь между дисциплинами;
- понимать необходимость и значение учебных и производственных практик для получения первичных профессиональных навыков.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) ¹
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы

	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки	
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	- формировать российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); - формировать толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	- умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биотехнологии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	- 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;

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 продукции из мясного сырья	- понимание ответственности за качество производимой продукции, за соблюдение правил охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	32
в т.ч.	
1. Основное содержание	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	6
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация – другие формы	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в специальность			
Тема 1.1. Введение в специальность	Основное содержание	6	ОК 01, 02 ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	Содержание учебной дисциплины «Введение в специальность», её задачи, роль и место в подготовке кадров отрасли. ФГОС СПО по специальности 19.02.12 технология продуктов питания животного происхождения. Основные требования к структуре подготовки по выбранной специальности. Связь с другими учебными дисциплинами. Требования к результатам освоения программы подготовки по специальности. Характеристика основных видов профессиональной деятельности выпускников на предприятиях отрасли. Исторические сведения по специальности. Социальная значимость профессии. Классификация предприятий отрасли. Виды продукции.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 1. Составление схемы «Структура предприятий мясной промышленности» Практическая работа № 2. Анализ ассортимента продукции, выпускаемой предприятиями мясной промышленности		
Тема 1.2. Сущность профессиональной деятельности в рамках специальности	Основное содержание	8	ОК 01, 02, 04, 06 ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	Требования работодателей и возможности трудоустройства. Перспектива карьерного роста и организация бизнеса. Социальное значение профессиональной деятельности в рамках специальности. Общие представления о специальности. Престижность и спрос специалистов данной специальности на рынке труда. Возможность продолжения образования		

	Практические занятия	6	
	Практическая работа №3. Построение «карьерной лестницы» Практическая работа №4. Проведение мониторинга рынка труда по специальности Практическая работа №5. Формирование перечня знаний техника-технолога мяса и мясных продуктов		
Тема 1.3 Квалификационные требования к специалисту	Основное содержание	8	ОК 01, 02, 06
	Теоретическое обучение	2	
	Квалификационные требования: понятия, назначения, отличия. Нормативные документы, регламентирующие эти требования, их статус. Требования ФГОС по специальности. Квалификационные справочники должностей руководителей, специалистов и служащих. Тарифно-квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по данной специальности. Классификатор рабочих профессий. Документационное подтверждение классификаций специалиста.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа №6. Изучение требований ФГОС по специальности Практическая работа №7. Анализ технологического процесса убоя скота с указанием профессии по каждой операции Практическая работа №8. Анализ технологического процесса производства колбасных изделий		
Тема 1.4 Организация учебного процесса	Основное содержание	4	ОК 02, 04, 06
	Организация учебного процесса: расписание, его структура, учебные графики занятий. Материально-техническое обеспечение учебного процесса: кабинеты, лаборатории, наглядные пособия, технические средства обучения		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 9. Экскурсия в лабораторию «Автоматизация технологических процессов»		

	Практическая работа № 10. Экскурсия в лабораторию «учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов»		
Раздел 2. Основы профессиональной деятельности		6	
Тема 2.1 Основы профессиональной деятельности	Основное содержание	2	ОК 01, 04, 06
	Приоритетные отрасли экономики РФ и Приморского края. Федеральный проект «Профессионалитет». Ведущие предприятия–партнеры по специальности. Целевое обучение. Единая цифровая платформа «Работа в России». Профессиональные компетенции Чемпионаты по профессиональному мастерству «Профессионалы», «Абилимпикс», Компетенции чемпионата, связанные со специальностью. Достижения ПОО в чемпионатном движении.		
	Практические занятия Практическая работа № 11. Беседа с амбассадорами проекта «Профессионалитет»	2	
Тема 2.2 Знакомство с предприятиями партнерами	Основное содержание	4	ОК 01, 04, 06, 07 ПК 2.1
	История и традиции предприятия-партнера. Основные виды продукции. Социальная и экономическая значимость предприятия для региона. Организационная культура предприятия. Достижения предприятия. Структура предприятия. Коллектив. Известные специалисты. Рабочее место специалиста на предприятии, организация производственного процесса. Карта карьеры. Требования к работникам, студентам-практикантам, выпускникам. Должностные инструкции, профессионально-значимые качества. Практика на предприятии. Трудоустройство на предприятие Практическое ознакомление с деятельностью специалиста на предприятии		
	Практические занятия Практическая работа № 12. Экскурсия на предприятие Практическая работа № 13. Экскурсия на предприятие	4	

Всего:	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

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

- наглядные пособия – тренажёр «Виртуальный колбасный цех», макет свиньи
- дидактические материалы
- технические средства обучения - персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания.

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

2. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 357 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15630-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509241>

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>

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 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2	Устный опрос Практические работы
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	Устный опрос Практические работы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.2, 1.4 Р 2, Темы 2.1, 2.2	Устный опрос Практические работы
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 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6	Устный опрос Практические работы
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, Тема 2.2	Устный опрос Практические работы
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 продукции из мясного сырья	Р 1, Темы 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.2	Устный опрос Практические работы

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ. 01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ»	382
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	382
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	382
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	383
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	383
2.2. Содержание дисциплины	384
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	389
3.1. Материально-техническое обеспечение	389
3.2. Учебно-методическое обеспечение	389
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	391

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК. 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК. 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации
ОК. 03	применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК. 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические особенности личности
ОК. 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений
ОК. 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции
ОК. 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК. 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК. 2.1	ведения первичной документации	общие сведения о мясном скотоводстве

ПК. 2.2	безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	основные принципы действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения
ПК. 3.5	учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий	основные правила учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме другие формы контроля	-	-
Всего	36	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Характеристика единства российской цивилизации через призму истории гимна и флага России		
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 05
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собираение русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ альтернатив развития Руси в период обретения независимости и становления единого государства		
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 05
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Характеристика роли Земских соборов в преодолении Смутного времени и формировании народного единства		
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Составление прогноза значения воссоединения Великой и Малой Руси для укрепления Российского государства в XVII веке.		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала	4	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Составление исторического портрета Петра I как строителя великой империи: методы и результаты		
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
	Содержание учебного материала	4	

Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Анализ роли России в спасении Европы от наполеоновской Франции и формирования истоков патриотизма народов страны.		
Тема 8. Гибель империи	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.5
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Влияние революционных потрясений начала XX века на производства продуктов питания животного происхождения и сельского хозяйства России. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергли царя, но сломали государство. Влияние революции 1905-1907 гг. на аграрную реформу Столыпина и ее последствия для разведения скота и птицы и производства кормов для животноводства. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения. Влияние Гражданской войны на разрушение предприятий по переработке мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения, дефицит квалифицированных кадров и голод.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Характеристика роли Первой мировой войны в ускорении революционных процессов в России и падении монархии.		
Тема 9. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 2.1, ПК 3.5
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Анализ влияния этих факторов на состояние животноводства и птицеводства в СССР перед войной, на готовность обеспечить армию и население продуктами животного происхождения. Против кого мы сражались: Европа, объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Оценка роли Европы, объединенной под	2	

	нацистской свастикой, как противника в Великой Отечественной войне и ее влияния на продовольственную политику Германии на оккупированных территориях. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы		
Тема 10. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 2.2
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Анализ, как экономические проблемы, политические реформы и управленческие ошибки периода Перестройки повлияли на состояние животноводческих комплексов, племенного дела, производства кормов и перерабатывающей отрасли. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Анализ, как политика Запада, направленная на ослабление России, повлияла на ее экономическую зависимость, снижение конкурентоспособности продукции животноводства, затруднение доступа на мировые рынки и увеличение импорта дешевых и не всегда качественных продуктов. Кризис духовных ценностей у населения России	2	
Тема 11. Россия сегодня	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 2.1, ПК 3.5
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Влияние новых энергетических технологий на устойчивость и экологичность животноводческих комплексов и предприятий по переработке продукции животного происхождения. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Влияния развития транспортной инфраструктуры (дороги, мосты, железные дороги) на логистику и доступность продуктов питания из животного происхождения. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рынков. Развитие цифровых технологий.	2	

	Оценка роли развития цифровых технологий в повышении эффективности и прозрачности пищевой промышленности и сельского хозяйства. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации		
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. М. Иванова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21457-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/572243> (дата обращения: 14.04.2025).

2. Карпачев, С. П. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559845> (дата обращения: 14.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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.

2. Крамаренко, Р. А. История России : учебник для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563113> (дата обращения: 14.04.2025).

3. Некрасова, М. Б. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560707> (дата обращения: 14.04.2025).

4. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564209> (дата обращения: 14.04.2025).

5. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. —

417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20597-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558450> (дата обращения: 14.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - приемы структурирования информации - современная научная и профессиональная терминология - психологические особенности личности - проявлять толерантность в рабочем коллективе - сущность гражданско-патриотической позиции - соблюдать нормы экологической безопасности - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - Основные правила подготовки к работе основного вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования сырья - Способы и показатели оценки результаты работы коллектива - Основные правила подготовки производственного учета Умеет: - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- Определяет место исторического знания в специальности, приводит примеры; - владеет навыками реконструкции и интерпретации исторических текстов; - распознает основные исторические проблемы, взаимосвязи, применяет их в контексте определенного исторического периода; - участвует в дискуссии и демонстрирует понимание специфики исторических проблем и методов их решения в рамках беседы; - формирует целостную картину исторического и культурного развития России; - анализирует закономерности, логику исторического процесса, выявляет истоки самобытности; - сопоставляет ключевые тенденции в истории России, анализирует одну из важнейших проблем для российского общества проблем – проблем взаимоотношения с Западом.	- Оценка результатов устного и письменного опроса; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы; - оценка результатов выполнения домашних заданий; - оценка результатов выполнения практических работ; - оценка результатов дифференцированного зачёта.

- Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста - 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 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

Приложение 2.17

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	395
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	395
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	395
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	396
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	396
2.2. Содержание дисциплины	397
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	405
3.1. Материально-техническое обеспечение	405
3.2. Учебно-методическое обеспечение	405
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	406

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
ПК 1.2	обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	Требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	98	98

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		32	
Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание	6/6	OK 01 OK 09
	Лексика: -Географическое положение -Традиции и обычаи -Культура, достопримечательности Грамматика: видовременные формы английского глагола. Действительный и страдательный залоги.		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №1. Проведение диалога-дискуссии по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире» Практическое занятие №2. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту Практическое занятие №3. Составление саммери текста «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка» Выполнение упражнений по теме «Видовременные формы английского глагола. Действительный и страдательный залоги».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Роль образования в современном мире	Содержание	6/6	OK 02 OK 05
	Лексика: -Образование в России -Виды учебных заведений -Система образования в Великобритании Грамматика: инфинитивные конструкции в научно-популярном стиле (it is necessary In order to....)		
	В том числе практических занятий	6/6	

	Практическое занятие №4. Чтение и перевод текста по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту Практическое занятие №5. Самостоятельное чтение и перевод текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту Практическое занятие №6. Выполнение лексических и грамматических упражнений на основе текста «Роль образования в моей жизни» Выполнение упражнений по теме «Инфинитивные конструкции в научно-популярном стиле (it is necessary In order to....)»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание	6/6	ОК 03 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Моя профессия- технолог -Я и моя профессия -Выбор профессии -Технология мяса и мясных продуктов Грамматика: особенности употребления союзов for, since. Конструкция с союзом for + Infinitive.		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №7. Чтение и перевод текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту Практическое занятие №8. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык Практическое занятие №9. Дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие» Выполнение упражнений по теме «Особенности употребления союзов for, since. Конструкция с союзом for + Infinitive».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4 Основы делового общения	Содержание	6/6	ОК 09, ПК 1.2
	Лексика: -Официальное и неофициальное общение -Деловая переписка		

	-Этикет общения Грамматика: Условные предложения I, II, III типов.		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №10. Чтение и перевод деловых писем. Составление деловых писем Практическое занятие №11. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод диалогов Практическое занятие №12. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо». Выполнение упражнений по теме «Условные предложения I, II, III типов».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание	8/8	ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Агентства по найму и трудоустройству -Резюме -Портфолио Грамматика: Употребление модальных глаголов и их эквивалентов в пассивных конструкциях.		
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие №13. Чтение и перевод текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование» Практическое занятие №14. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя Практическое занятие №15. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве» Практическое занятие №16. Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете» Выполнение упражнений по теме «Употребление модальных глаголов и их эквивалентов в пассивных конструкциях».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		10	
Тема 2.1 «Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки»	Содержание	10	OK 02 OK 09
	Лексика: -Наука и технология -Изобретатели и изобретения -Отраслевые выставки Грамматика: Роль подлежащего в предложении. Инфинитив в роли подлежащего.		
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическое занятие №17. Обсуждение текста по теме «Великие умы человечества и их изобретения» Практическое занятие №18. Построение монолога-высказывания по теме «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы Практическое занятие №19. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» Практическое занятие № 20. Виртуальная экскурсия «Посещение отраслевой выставки». Практическое занятие № 21. Выполнение упражнений по теме «Роль подлежащего в предложении. Инфинитив в роли подлежащего».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		20	
Тема 3.1 Чемпионаты WorldSkills International: от прошлого к настоящему»	Содержание	12/12	OK 04 OK 09 ПК 1.2
	Лексика: -Техническая документация -Структура документов -Чемпионаты мастерства -Конкурсы Грамматика: Функции и роль причастия I и II в предложениях. Особенности перевода причастий на русский язык.		
	В том числе практических занятий	12/12	
	Практическое занятие №22. Просмотр видеоролика «WhatIsWorldSkills?». Обсуждение, ответы на вопросы		

	Практическое занятие №23. Составление словаря по теме «Чемпионаты WorldSkills» Практическое занятие №24. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills Практическое занятие №25. Определение тематики и назначения текста, знакомство со структурой документов Построение диалогической речи «Заболевания КРС» Практическое занятие №26. Поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту Практическое занятие №27. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International » Практическое занятие №28. Составление диалогов по описанию заданий мирового чемпионата World Skills International Практическое занятие №29. Участие обучающихся нашего колледжа в чемпионатах World Skills Практическое занятие №30. Проведение беседы «Мое отношение к чемпионатам» Практическое занятие №31. Наполнение таблицы по теме «Чемпионаты WorldSkillsInternational: от прошлого к настоящему» Выполнение упражнений по теме «Функции и роль причастия I и II в предложениях. Особенности перевода причастий на русский язык».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Профессиональное содержание		36	
Тема 4.1. «Чертежи и техническая документация»	Содержание	6/6	ОК 07 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Технологические карты -Рабочие чертежи -Техническая документация Грамматика: Сложное дополнение в функции подлежащего.		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №32. Чтение и перевод технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы Практическое занятие №33. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу»		

	Практическое занятие №34. Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача мяса и мясных продуктов заказчику» Сложное дополнение в функции подлежащего.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2 «Инструменты и оборудование»	Содержание	6/6	ОК 06 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Технологическое оборудование: конвейер для обвалки мяса, пила ленточная, пельменный аппарат, котлетный аппарат, мукопросеивательная машина, камера шоковой заморозки, холодильник, фаршемешалка, мясорубка, вакуумный аппарат. Грамматика: Косвенная речь с использованием <i>tell</i> и <i>say</i> .		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №35. Чтение и обсуждение текста по теме «Инструменты и оборудование». Ответы на вопросы Практическое занятие №36 .Работа с текстом по технической документации Практическое занятие №37. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования для работы» Выполнение упражнений по теме «Косвенная речь с использованием <i>tell</i> и <i>say</i> ».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3 Техника безопасности и охрана труда	Содержание	6/6	ОК 09 ОК 06 ПК 1.2
	Лексика: -Документация по технике безопасности -Техника безопасности -Охрана труда -Техника безопасности на мировых чемпионатах WorldSkillsInternational Грамматика: Функции местоимения <i>it</i> и слова <i>there</i> . Речевые конструкции с местоимением <i>it</i> и со словом <i>there</i> .		
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие №38. Чтение и перевод текста по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы		

	Практическое занятие №39. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы) Практическое занятие №40. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям .Речевые конструкции с местоимениями it, there».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.4 Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание	10/10	ОК 03 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Технологическая карта -Технологическое задание -Оборудование рабочего места -Требования охраны труда		
	В том числе практических занятий	10/10	
	Практическое занятие №41. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации» Составление словаря по теме «Анатомия лошадей» Практическое занятие №42. Решение ситуативной задачи «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию» Практическое занятие №43. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств» Практическое занятие №44. Составление словаря по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций» Практическое занятие №45. Наполнение таблицы по теме «Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.5 Саморазвитие в профессии и должностные обязанности	Содержание	8/8	ОК 03 ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: -Состав и переработка мяса -Термины, связанные со специализацией		

	-Виды мяса		
	В том числе практических занятий	8/8	
	Практическое занятие №46. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International) Практическое занятие №47. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности» Ответы на вопросы в форме дискуссии Практическое занятие №48. Работа с текстом «Типы мяса и мясных полуфабрикатов» Практическое занятие №49. Обсуждение технологии приготовления мясных полуфабрикатов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Всего		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.1.2 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 411 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16225-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530643> (дата обращения: 28.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (A2–B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09154-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536635> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544931> (дата обращения: 28.05.2024).

3. Левченко, В. В. Английский язык. General English : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16157-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536934> (дата обращения: 28.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - современную научную и профессиональную терминологию - психологические особенности личности - правила построения устных сообщений - значимость профессиональной деятельности по специальности - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения - общие сведения о мясном скотоводстве - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья - ход приемки сырья животного происхождения Умеет: - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном. строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы. Оценка результатов фронтального опроса. Оценка результатов устного ответа. Оценка результатов выполнения практических заданий. Оценка результатов выполнения тестирования. Оценка результатов выполнения контрольных работ. Оценка результатов решения ситуационных задач. Оценка результатов проведения собеседования. Оценка результатов участия в дискуссии. Оценка выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

- применять современную научную профессиональную терминологию - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - описывать значимость своей специальности - соблюдать нормы экологической безопасности - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - принимать сырье животного происхождения - контролировать качество изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки - соблюдать требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

Приложение 2.18

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	410
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	410
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	410
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	411
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	411
2.2. Содержание дисциплины.....	412
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	417
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	417
3.2. Учебно-методическое обеспечение	417
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	418

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	-
ПК 3.3	Основные приемы организации работы исполнителей	Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	-

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	96
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	98	96

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		2	
Тема 1.1 Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание	2	ОК. 04, ОК. 08, ПК. 3.3
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура».		
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности.		96/96	
Тема 2.1. Лёгкая атлетика	Содержание	16/16	ОК. 04, ОК. 08
	Биомеханические основы техники бега, техника низкого старта; старты и стартовые ускорения, бег по дистанции, финиширование, специальные упражнения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие № 1. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15 – 20 минут, техники бега на средние дистанции. Практическое занятие № 2. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега. Практическое занятие № 3. Эстафетный бег. 4x100метр. Челночный бег. Бег 30 м на результат. Практическое занятие № 4. Бег 400 м. Бег 30 м на результат. Практическое занятие № 5. Бег 500 м. Бег 60 м на результат. Практическое занятие № 6. Бег на выносливость 1000 м. Бег 100 м. Практическое занятие № 7. Бег на выносливость 2000 м. Практическое занятие № 8. Бег на выносливость 3000м.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Баскетбол	Содержание Техника безопасности на уроках баскетбола; совершенствование ведения с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с	16/16	ОК. 04, ОК. 08

	изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменением скорости; с поворотом и переводом мяча; совершенствование передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие № 9. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты, ОФП. Практическое занятие № 10. Передачи мяча. ОФП. Практическое занятие №11 Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП. Практическое занятие №12. Практическое занятие №13. Техника штрафных бросков. ОФП. Практическое занятие № 13. Ведение мяча с изменением направления движения. Практическое занятие №13. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. Практическое занятие №14. Практика судейства в баскетболе. Практическое занятие №15. Выполнение контрольных упражнений; ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо, штрафной бросок, броски по точкам, баскетбольная «дорожка».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3 Волейбол	Содержание	16/16	ОК. 04, ОК. 08
	Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	

	Практическое занятие № 16. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка. Практическое занятие № 17. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП. Практическое занятие № 18. Обучение техники передач мяча в прыжке. Практическое занятие № 18. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП . Практическое занятие № 19. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару ОФП . Практическое занятие № 20. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча. Практическое занятие № 21. Отработка навыков судейства в волейболе. Практическое занятие № 22. Контрольные выполнения тестов по волейболу; передачи мяча в парах, игра по упрощённым правилам волейбола, игра по правилам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Гимнастика	Содержание	14/14	ОК. 04, ОК. 08
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девочки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практическое занятие № 23. Строевые упражнения. Практическое занятие № 24. Техника акробатических упражнений. Практическое занятие № 25. Техника упражнений на снарядах: опорный прыжок через козла. Страховка и само страховка. Практическое занятие №25. Разучивание и выполнение связок на бревне, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (девочки). Комплексы упражнений с гантелями, гириями (юноши). Практическое занятие № 26. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки. Практическое занятие №27. Контроль комбинации на бревне.		

	Практическое занятие № 28. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6. Бадминтон	Содержание	12/12	ОК. 04, ОК. 08
	Стойки и перемещения, нападающий удар «смеш», укороченный. Поддачи открытой и закрытой стороной ракетки. Игра по правилам одиночная, парные.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие № 29. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне. Практическое занятие №30. Поддачи. Атакующий удар, нападающий удар «смэш». Практическое занятие № 31. Далёкий удар с замаха сверху. Практическое занятие № 31. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону. Практическое занятие № 32. Контроль техники подач, ударов справа, слева. Практическое занятие № 33. Техника игры: одиночная, парные игры. Игра по правилам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7. Настольный теннис	Содержание	2/2	ОК. 04, ОК. 08, ПК 3.3
	Техника безопасности на уроках настольного тенниса, изучение элементов стола и ракетки, обучение ударов различной по силе и направлению мяча. Атакующие поддачи направленные на непосредственный выигрыш очка.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 34. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8 Лыжная подготовка	Содержание	10/10	ОК. 04, ОК. 08
	Преодоление подъемов и препятствий. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 35. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке. Практическое занятие № 36. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов. Практическое занятие № 37. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков. Практическое занятие № 38. Совершенствование техники переходов: с одновременных на попеременные.		

Тема 2.9 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)	Практическое занятие № 39. Первая помощь при травмах и обморожениях		ОК. 04, ОК. 08, ПК 3.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	10/10	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 40. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда. Практическое занятие № 41. Формирование профессионально значимых физических качеств. Практическое занятие № 42. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. Практическое занятие № 43. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов. Практическое занятие № 44. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Всего:		98	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Будейкина, Е. М. «Круговая тренировка» на занятиях по физической культуре для студентов СПО : учебно-методическое пособие для проведения учебных занятий со студентами СПО / Е. М. Будейкина. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2018. — 26 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/107904> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560907> (дата обращения: 11.04.2025).

3. Пельменев, В. К. История физической культуры : учебник для среднего профессионального образования / В. К. Пельменев, Е. В. Конеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13023-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565672> (дата обращения: 12.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562057> (дата обращения: 12.04.2025).

2. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для вузов / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 144 с. — ISBN 978-5-507-50717-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/459917> (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебник для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фаина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568420> (дата обращения: 12.04.2025).

4. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 111 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20707-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558618> (дата обращения: 12.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни ; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте.	- понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - ведёт здоровый образ жизни; - понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; - проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности; - использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; - выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.	Оценка результата устного опроса Оценка результата тестирования. Оценка результата выполнения контрольных нормативов. Оценка результата комплекса упражнений. Оценка результата регулирования физической нагрузки. Оценка результата владения навыками контроля и оценки.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ 04. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ	421
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	421
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	421
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	422
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	422
2.2. Содержание дисциплины	423
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	426
3.1. Материально-техническое обеспечение	426
3.2. Учебно-методическое обеспечение	426
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	428

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины формирование финансово грамотного поведения населения, как необходимого условия повышения уровня и качества жизни граждан, в том числе за счет использования финансовых продуктов и услуг надлежащего качества.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	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
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
ОК 09	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ПК 3.1	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	структура издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	14
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	48	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности		28/4	
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи.	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 03
	Сущность финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации.	2	
Тема 1.2. Финансовые услуги и инструменты.	Содержание	8/4	OK 01 OK 02 OK 03 ПК 3.1
	Финансовый рынок. Основные услуги финансового рынка, инструменты финансового рынка. Законодательное регулирование финансового рынка. Банковская система. Виды банков. Банковские услуги. Кредиты, их виды, платежи по кредитам. Сущность и значение инвестиций. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация. Способы инвестирования. Пассивный доход.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Расчет доходности финансовых инструментов.	2	
	Практическое занятие № 2. Расчет кредитных платежей.	2	
Тема 1.3. Налоги и налогообложение	Содержание	6/2	OK 01 OK 02 OK 03 ПК 3.1
	Понятие налогов. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Виды налогов: федеральные, региональные, местные. Понятие госпошлины. Налоговые режимы в Российской Федерации.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Расчет налоговых платежей	2	
Тема 1.4. Страхование и пенсионное обеспечение	Содержание	12/2	ОК 01 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК 3.1
	Страховые компании и услуги. Страхование и его виды. Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России. Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе налогообложения, страхования, финансовой рынке, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по изученным темам.		
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса		20/6	
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание	6	ОК 01 ОК 03 ОК 07 ПК 3.1
	Понятие предпринимательства. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Основные виды предпринимательской деятельности. Понятие рисков и пути их снижения. Деятельность индивидуальных предпринимателей и самозанятых граждан. Особенности регистрации и налогообложения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 5. Регистрация в качестве индивидуального предпринимателя.	2	
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1
	Понятие бизнес-планирования. Значение бизнес-планирования в деятельности предприятий. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Методы разработки бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана, их характеристика.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Разработка бизнес-плана.	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка бизнес-плана.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о предпринимательстве, истории развития предпринимательства в России, о бизнес-планировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по изученным темам.	6	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, И. В. Кривоногов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 671 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17668-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545079> (дата обращения: 23.05.2024).

2. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507801> (дата обращения: 23.05.2024).

3. Налоги и налогообложение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.] ; под редакцией Е. А. Кировой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17572-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536633> (дата обращения: 23.05.2024).

4. Нефедова, В. Н. Основы экономических знаний : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Нефедова, В. Л. Бенин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 73 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15195-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544484> (дата обращения: 23.05.2024).

5. Основы страхового дела : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под общей редакцией И. П. Хоминич. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18128-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536896> (дата обращения: 23.05.2024).

6. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01097-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536658> (дата обращения: 23.05.2024).

7. Финансовое право. Практический базовый курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. М. Ашмарина [и др.] ; под редакцией Е. М. Ашмариной, Е. В. Тереховой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17460-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537911> (дата обращения: 23.05.2024).

8. Финансы организаций: управление финансовыми рисками : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. П. Хоминич [и др.] ; под редакцией И. П. Хоминич, И. В. Пещанской. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. —

569 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16646-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540935> (дата обращения: 23.05.2024).

9. Финансы, денежное обращение и кредит : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Бураков [и др.] ; под редакцией Д. В. Буракова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17281-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538286> (дата обращения: 23.05.2024).

10. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543965> (дата обращения: 23.05.2024).

11. Фрицлер, А. В. Финансовая грамотность: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17006-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544853> (дата обращения: 23.05.2024).

12. Чалдаева, Л. А. Рынок ценных бумаг : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева, А. А. Килячков. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12325-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543136> (дата обращения: 23.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Умеет: 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.	Владеет основными экономическими и финансовыми терминами и определениями Демонстрирует понимание финансовых услуг и продуктов Может находить финансовую информацию в различных источниках; Способен разрабатывать финансовые планы личные либо семейные.	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Знает: Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Умеет: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Владеет основными источниками информации о финансах, налогах и страховании Способен находить нужную информацию	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Знает: основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности Умеет: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	Демонстрирует знание основных понятий финансовой грамотности; Ориентируется в банковской деятельности и налоговой системе; применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Экспертное наблюдение выполнения практических работ

	ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком; может определять признаки финансового мошенничества.	
Знает: психологические основы деятельности коллектива Умеет: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Может эффективно работать в команде	Оценка результатов устного и письменного опроса
Знает: правила построения устных сообщений. Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Способен излагать доводы при решении ситуационных задач, выступать с обоснованием своих идей.	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания
Знает: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений умеет: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности	Демонстрирует приверженность традиционным ценностям.	Оценка результатов устного и письменного опроса.
Знает: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Умеет: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Способен выбирать оптимальный вариант инвестирования, сокращать расходы, оптимизировать бюджет	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания
Знает: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Способен грамотно излагать свои мысли, выступать с докладом.	Оценка результатов устного и письменного опроса

Умеет: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)		
Знает: структуру издержек производства и пути снижения затрат методики расчета экономических показателей Умеет: Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения.	Владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет.	Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов тестирования Оценка результатов выполнения практического задания

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ.05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	433
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	433
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	433
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	435
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	435
2.2. Содержание дисциплины	436
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	442
3.1. Материально-техническое обеспечение	442
3.2. Учебно-методическое обеспечение	442
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	444

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование культурной безопасности в сфере профессиональной деятельности; повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества, государства от внешних и внутренних угроз; снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	-
ОК.02	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК.04	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человека - и природозащитной среды осуществления	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте.	-

	профессиональной деятельности.		
ОК.05	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
ОК.07	действовать в ЧС мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам ГО; владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; боевые традиции ВС России; характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	-
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.3	обеспечивать безопасные условия труда на производстве; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	68	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		26/8	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание	8/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.3
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Научно-технический прогресс и среда обитания человека. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Экологическая безопасность при ведении профессиональной деятельности. Санитарно-гигиенические параметры на рабочем месте. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Разработка безопасных условий жизнедеятельности в ЧС при производстве продуктов питания из мясного сырья.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	Содержание	18/6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.3
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия,		

	проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны. Средства коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Общие правила безопасного поведения в ЧС. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 2. Отработка работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны Практическое занятие № 3. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС. Практическая работа № 4. Решение кейс -заданий «Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		42/12	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)»		42/12	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу.	6	

	Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач «Порядок призыва на военную службу»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Отработка практических навыков строевой подготовки.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическое занятие № 8. Разборка, сборка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе. Практическое занятие № 9. Отработка начальных навыков обращения с ручными осколочными гранатами.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6. Основы военной топографии	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение		
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений. Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие № 9. Отработка навыков оказания первой медико-санитарной помощи		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		42/12	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание	14/8	
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 5. Освоение основных способов искусственного дыхания при отсутствии сознания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)		
	Практическое занятие № 6. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях		
	Практическое занятие № 7. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при ожогах, воздействии высоких температур, при воздействии низких температур		
	Практическое занятие № 8. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2.	Содержание	10	ОК 01, ОК 02,

Профилактика инфекционных заболеваний	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бактерионосительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	8	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Отработка правил и порядка действий при эпидемии		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.3
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Показатели здоровья и факторы, их определяющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Значение правильного питания и физических упражнений для здоровья. Лечебно-профилактическое питание по предупреждению неблагоприятного воздействия на организм вредных факторов производственной среды. Значение лечебно-профилактического питания. Факторы среды, отрицательно влияющие на здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье и организм. Факторы риска. Факторы риска развития неинфекционных заболеваний. Понятие об иммунитете и его видах. Психологическое благополучие и самопомощь.	16	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Составление профилактических программ на рабочем месте по оздоровлению и здоровьесбережения работников		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560762> (дата обращения: 15.04.2025).

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 220 с. — ISBN 978-5-507-50470-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/440114> (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568497> (дата обращения: 10.04.2025).

5. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560842> (дата обращения: 10.04.2025).

6. Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19839-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569244> (дата обращения: 10.04.2025).

7. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Сапронов Ю.Г., Занина И. А. - Москва : Академия, 2025. - 352 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. В. Мачкарин, А. В. Рыжков, К. В. Казаков [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 365 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/455360> (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ковальчук, А. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. Н. Ковальчук. — Красноярск : КрасГАУ, 2020 — Часть 2 : Основы военной службы — 2020. — 308 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187420> (дата обращения: 10.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни : учебник и практикум для вузов / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17449-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559832> (дата обращения: 10.04.2025).

3. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137705>.

4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696>.

5. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538055>.

6. Туганов, Ю. Н. Правовые основы военной службы : учебник для вузов / Ю. Н. Туганов, С. И. Журавлев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 162 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13382-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566909> (дата обращения: 10.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - содержание актуальной нормативно-правовой документации - психологические основы деятельности коллектива - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - правила поведения в чрезвычайных ситуациях - основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения - правила чтения текстов профессиональной направленности - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями пожарной, промышленной и экологической безопасности Умеет: - 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 - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Организует и проводит мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий; использует средства индивидуальной и коллективной защиты от опасностей мирного времени и оружия массового поражения; применяет первичные средства пожаротушения; ориентируется в перечне военно-учетных специальностей; применяет профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывает первую помощь пострадавшим; выявляет инфекционные	Оценка результатов решения ситуационных задач; Оценка результатов тестирования; Оценка выполнения заданий в СДО moodle; Оценка результатов решения кейс - заданий; Оценка результатов выполнения практических работ

-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы - организовывать работу коллектива и команды - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение - соблюдать нормы экологической организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона безопасности эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях -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 - кратко обосновывать и объяснять свои действия - безопасно обслуживать оборудование - обеспечивать безопасные условия труда на производстве	болезни, их последствия; соблюдает строгие инструкции норм работы и действий при опасностях.	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«СГ. 06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	448
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	448
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	448
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	448
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	448
2.2. Содержание дисциплины	449
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	451
3.1. Материально-техническое обеспечение	451
3.2. Учебно-методическое обеспечение	451
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	452

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование знаний о ресурсосбережении, о применении принципов и инструментов бережливого производства.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла ОПОП-П.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Принципы бережливого производства, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	-
ПК 1.2	Анализировать отклонения в расходе сырья и вспомогательных материалов и выявлять причины несоответствия нормам	Производственный контроль на предприятиях отрасли	Участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	24
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация – другие формы	-	-
Всего	66	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия и принципы			
Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание	8	ОК 07
	Цели и задачи учебной дисциплины Основы бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство. Идеи бережливого производства в условиях современного рынка	8	
Тема 1.2. Бережливый проект. Картирование потока создания ценности	Содержание	14/6	ОК 07, ПК 1.2
	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока. Карта целевого состояния потока создания ценности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Составление карты потока создания ценности		
	Практическое занятие № 2. Проведение фотографии рабочего процесса разделки и обвалки мяса		
	Практическое занятие № 3. Проведение фотографии рабочего процесса жиловки мяса		
Тема 1.3. Методы решения проблем	Содержание	12/6	ОК 07, ПК 1.2
	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4. Формулирование проблемы процесса. Определение причины возникновения существующей проблемы		
	Практическое занятие № 5. Проведение анализа проблемы.		
	Практическое занятие № 6. Составление плана мероприятий по устранению проблемы		
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности			

Тема 2.1. Инструменты бережливого производства	Содержание	10/2	ОК 07, ПК 1.2
	Адаптация инструментов бережливого производства под вид профессиональной деятельности. Система рационализации рабочего места «Пять S». Принцип непрерывного улучшения «Кайдзен». Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM. Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество «Канбан». Поток единичных изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 7. Изучение системы рационализации рабочего места		
Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства	Содержание	22/6	ОК 07, ПК 1.2
	Модель внедрения бережливого производства. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов бережливого производства. Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирования качества. Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 8. Составление операционной карты на рабочем месте обвальщика		
	Практическое занятие № 9. Составление операционной карты на рабочем месте изготовителя полуфабрикатов		
	Практическое занятие 10. Составление операционной карты на рабочем месте засольщика мяса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	ОК 07, ПК 1.2
	Составление «Бережливого проекта» производственного процесса		
Всего		66 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бродецкий, Г. Л. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок: учебник для среднего профессионального образования / Г. Л. Бродецкий, В. Д. Герами, А. В. Колик, И. Г. Шидловский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517345> (дата обращения: 30.03.2025)

2. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544921> (дата обращения 30.03.2025)

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/7cfeecc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343> (дата обращения 30.03.2025)

2. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081> (дата обращения 30.03.2025)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - принципы бережливого производства; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умеет: - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - анализировать отклонения в расходе сырья и вспомогательных материалов и выявлять причины несоответствия нормам	- формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности - владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых действий для решения проблем; - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса; - описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений; - демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка решений ситуационных задач. Выполнение и защита проектной работы

Приложение 2.22

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.07 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	455
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	455
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	455
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	457
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	457
2.2. Содержание дисциплины	458
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	461
3.1. Материально-техническое обеспечение	461
3.2. Учебно-методическое обеспечение	461
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	462

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы исследовательской деятельности»: развитие интеллектуальных способностей студентов через усвоение алгоритма научного исследования и формирования опыта выполнения исследовательского задания.

Дисциплина «Основы исследовательской деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	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)		
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	приемы структурирования информации	

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
		правила построения устных сообщений	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
		особенности произношения	
		правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.4			Группировки и анализа информации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (другие формы контроля)	-	-
Всего	32	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности			
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	Содержание	6	ОК 01
	Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей. Виды исследовательских работ.	6	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	ОК 09
Тема 1.2. Основные методы, виды и этапы исследовательского процесса	Содержание	4/2	ОК 01
	Понятие «методы исследования». Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. Эмпирические методы: наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание, изучение документации. Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, стендовый доклад, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет, реферат, проект, учебно-исследовательская работа. Этапы исследовательского процесса. Постановка научной задачи и формулирование целей и задач исследований. Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Структурирование систем и порядок его проведения. Планирование исследований.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Разработка методологии исследования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Технология работы с информационными источниками			
Тема 2.1 Основные методы поиска, обработки и накопления научной информации	Содержание	2	ОК 01
	Основные источники научной информации. Работа с библиотечным каталогом. Работа с электронными ресурсами. Основы работы с книгой. Аннотирование. Цитирование. Оформление сносок. Планирование, тезирование и конспектирование. Рецензирование и реферирование.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06

	В том числе практических и лабораторных занятий	-	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Накопление и обработка информации	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Организация работы по накоплению информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации. Организация работы по накоплению научной информации. Способы обработки информации. Составление аннотации, простого или сложного плана информационного текста, тезисов, конспектов, рефератов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Технология выполнения исследовательских работ			
Тема 3.1. Структура исследовательской работы	Содержание	6/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения. Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. Центральная тема исследования и ее обоснование: актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость. Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Цель и задачи исследования. Гипотеза исследования. Апробация работы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 2. Изучение ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. ГОСТ 7.0.5 Библиографическая ссылка.	2	
	Практическое занятие 3. Определение целей и задач исследовательской работы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Правила оформления исследовательской работы	Содержание	6/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения. Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений. Требования к орфографической и стилистической грамотности работы, к соблюдению некоторых технических правил: поля, сноски, красные строки и т.д.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическое занятие 4. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	Практическое занятие 5. Оформление печатного текста в соответствии с нормами оформления	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы			
Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления.	Содержание	6/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 4.4
	Требования к составлению компьютерной презентации исследовательской работы с помощью программы Power Point. Речевая форма выступления. Приемы поддержания внимания. Техника речи. Требования к внешнему виду выступающего. Использование демонстрационного материала. Дискуссия по теме выступления.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Оформление презентации к защите исследовательской работы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего		32/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправками)

2. ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления

3. ГОСТ Р 2.105-2019. Национальный стандарт Российской Федерации. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам

4. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

5. Афанасьев, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10342-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456570>

6. Байбородова, Л. В. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10316-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456571>

7. Дрещинский, В. А. Основы научных исследований : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10329-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456576>

8. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452884>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: 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; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и современная научная и профессиональная терминология; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта; правила оформления документов; правила построения устных сообщений; значимость профессиональной деятельности по специальности; 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 Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;	Знать правильность построения структуры плана, использование источников информации, правильное оформление докладов, рефератов, сообщений, использование современных средств обработки информации, демонстрация правильно оформленных исследовательских работ. Умение правильно излагать свои высказывания и мысли, правильно строить предложения, умеет использовать современные технические и программные средства для правильного оформления исследовательских работ, рефератов, докладов	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении и защите практических работ, тестировании, написании докладов, других видов текущего контроля. Промежуточная аттестация: другие формы контроля

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); определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

Приложение 2.23

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	466
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	466
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	466
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	467
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	467
2.2. Содержание дисциплины	468
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	470
3.1. Материально-техническое обеспечение	470
3.2. Учебно-методическое обеспечение	470
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	472

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Коммуникативные технологии профессиональной деятельности»: повышение общего уровня психологической культуры, коммуникативной компетентности, развитие коммуникативных способностей обучающихся для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию	-	-
ОК 03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 05	проявлять толерантность в рабочем коллективе	-	-
ОК 06	демонстрировать осознанное поведение	традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	-
ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация: другие формы контроля	-	-
Всего	32	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общение как социально-психологический феномен		22	
Тема 1.1. Психологическая сущность процесса общения.	Содержание	4/2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
	Общение как социально-психологический феномен. Роль общения в личностном и профессиональном становлении человека. Структура общения. Функции общения. Цели общения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие №1. Роль общения в жизни человека. Анализ результатов участия в психологических играх.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Коммуникация в процессе общения.	Содержание	6/4	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Понятие о коммуникации и структуре коммуникативного акта. Вербальная и невербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления. Понятие о коммуникативной компетентности и коммуникативных навыках человека. Основные принципы осуществления коммуникации в общении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 2. Отработка навыков использования невербальных средств общения в коммуникации.	2	
	Практическое занятие № 3. Самодиагностика коммуникативной компетентности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3 Взаимодействие субъектов коммуникации.	Содержание	6/4	ОК 04 ОК 05
	Общение как взаимодействие. Совместная деятельность как частный случай взаимодействия. Признаки и критерии эффективной совместной деятельности. Групповая сплоченность и сработанность. Оптимизация межличностного взаимодействия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	Практическое занятие №4. Формирование навыков командного взаимодействия.	2	
	Практическое занятие № 5. Анализ позиции взаимодействия в транзактном анализе.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Перцептивный аспект успешной коммуникации.	Содержание	6/4	OK 04 OK 05
	Понятие о перцепции в коммуникации. Самопрезентация как способ создания образа. Цели и формы самопрезентации в коммуникации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Отработка навыков самопрезентации	2	
	Практическое занятие № 7. Отработка навыков публичного выступления и аргументации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Деловое общение. Конфликты в деловом общении		10	
Тема 2.1. Понятие о деловом общении и этике делового общения.	Содержание	4/2	OK 02 OK 04 OK 09
	Деловое общение и его психологические характеристики. Цели в деловой коммуникации. Деловая беседа. Культура поведения и этикет в деловом общении. Социальные роли в деловых коммуникациях.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8. Отработка навыков деловых телефонных переговоров и переписки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Конфликтное взаимодействие в процессе коммуникации.	Содержание	6/4	OK 01 OK 04 OK 06 OK 07
	Понятие конфликта: определение, признаки, структура. Виды конфликтов в сфере профессиональных отношений. Причины конфликтов. Стратегия разрешения конфликтов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 9. Проведение самодиагностики конфликтности личности.	2	
	Практическое занятие № 10. Анализ конфликтных ситуаций; поиск вариантов разрешения конфликтов в ситуациях.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Коваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 493с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17889 - 0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — <https://urait.ru/viewer/psihologiya-obscheniya-560788#page/-5> (дата обращения: 07.04.2025).

2. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. И доп.- Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 493 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-17889 – 0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — <https://urait.ru/viewer/psihologiya-obscheniya-560788#page/-5> (дата обращения 07.04.2025).

3. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 193 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10454 - 7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/psihologiya-obscheniya-564997#page/-5> (дата обращения: 07.04.2025).

4. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/psihologiya-delovogo-obscheniya-561476#page/-5> (дата обращения: 07.04.2025).

5. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 1 — URL: <https://urait.ru/viewer/etika-i-psihologiya-delovogo-obscheniya-564570#page/-5> (дата обращения: 10.04.2025).

6. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16621-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт, [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/etika-kultura-i-etiket-delovogo-obscheniya-561128#page/-5> (дата обращения: 07.04.2025).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Вопросы психологии <http://www.voppsy.ru>
2. Научно-популярный психологический портал <http://psychojournal.ru/>
3. Образовательный видеопортал <http://univertv.ru/video/psihologiya/?page=7>

4. Психологический словарь <http://psi.webzone.ru>
5. Психологические тесты онлайн <https://testometrika.com>
6. Студопедия https://studopedia.ru/17_3938_Httppsiwebzonerusthtm.html#
7. ТЕСТотека <http://testoteka.narod.ru>
8. Файловый архив студентов <https://studfile.net/preview/6064835/page:11/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности - традиционные общечеловеческие ценности, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений Умеет: - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Дает характеристику основным функциям, видам и типам общения. Определяет средства общения и их специфику Обосновывает важность коммуникации в процессе общения. Знает классификацию вербальных и невербальных средств общения и их роль в процессе коммуникации. Знает правила слушания и получения обратной связи в общении, технологии активного слушания, правила ведения деловой беседы, приемы убеждения партнера по общению. Знает отличительные психологические характеристики делового общения и его специфику. Знает основы делового этикета в процессе коммуникации. Знает основные формы делового общения и их специфику. Применяет нормы и правила профессионального поведения и этикета в моделируемой ситуации Знает особенности коммуникации в профессиональном коллективе. Знает структурные компоненты и этапы протекания конфликта. Перечисляет и анализирует конструктивные и деструктивные функции конфликтов. Знает стратегии поведения в конфликтных ситуациях и специфику их применения в различных конфликтных ситуациях взаимодействия. Использует знания о структуре общения и коммуникативного акта для анализа конкретной коммуникативной ситуации, в том числе в деловом общении. Демонстрирует готовность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания на основе сотрудничества. Осознает личностные особенности себя и партнера по общению, а	Оценка результатов устного опроса Оценка результата заполнения таблиц Оценка результатов тестирования Оценка выполнения домашних заданий Оценка результатов проверочных работ Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях Оценка эффективности работы в команде Оценка результатов решения ситуативных задач Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка эффективности участия в игровых психологических упражнениях. Оценка эффективности выполнения индивидуальной психологической диагностики и анализа ее результатов. Оценка участия в групповых беседах и дискуссиях.

организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - проявлять толерантность в рабочем коллективе - демонстрировать осознанное поведение - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	также их влияние на эффективность общения. Владеет элементарными навыками публичного выступления, ведения телефонных переговоров и деловой переписки. Применяет навыки вербального и невербального общения. Демонстрирует навыки саморегуляции состояния и поведения. Применяет навыки саморегуляции в конфликтном взаимодействии. Выбирает правильную стратегию поведения в конфликтной ситуации. Анализирует собственную позицию и позицию партнера по конфликтному общению с учетом социальных ролей. Проявляет критичность к осознанию уровня развития собственных коммуникативных способностей. Стремиться к самосовершенствованию коммуникативных навыков. Осознает необходимость непрерывного образования как условия успешной профессиональной и общественной деятельности.	

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	476
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	476
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	476
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	478
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	478
2.2. Содержание дисциплины	479
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	484
3.1. Материально-техническое обеспечение	484
3.2. Учебно-методическое обеспечение	484
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	485

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска 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 особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной деятельности по специальности	-

ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	требования охраны труда;	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
ПК 1.2	определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	требования охраны труда; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
ПК 2.1	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования;	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
ПК 2.2	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	первичной обработки сырья; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья

	регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования	до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	46
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачёта	-	-
Всего	82	46

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Машины и оборудование для убоя и первичной обработки скота, птицы, кроликов		30	
Тема 1.1. Оборудование для фиксирования, оглушения и убоя животных	Содержание	10/6	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.2 ПК 2.1
	Способы обездвиживания. Способы оглушения. Оборудование для оглушения. Инструмент для обескровливания. Оборудование для съёмки шкур.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 1. Составление схем конвейерной линии убоя свиней и разделки туш со съёмкой шкур	2	
	Практическое занятие № 2. Составление схем линии первичной переработки крупного рогатого скота	2	
	Практическое занятие № 3. Сравнительный анализ установок для сбора крови крупного рогатого скота и свиней	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Машины для удаления щетины, волоса и оперения.	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.03 ОК.05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Сущность процесса шпарки свиных туш с погружением в горячую воду, орошением горячей водой, обработка паро-воздушной и пароводяной смесями. Оборудование для опалки. Машины и аппараты для удаления щетины и нагара с туш свиней. Скребмашины	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 4. Сравнительный анализ моечных машин	2	
	Практическое занятие № 5. Сравнительный анализ скребмашин	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	10/4	ОК.01

Тема 1.3. Машины для обработки субпродуктов, кишок, шкур.	Оборудование для обработки пищевых субпродуктов. Комплексы для обработки шерстных и слизистых субпродуктов. Аппараты для шпарки шерстных и слизистых субпродуктов. Центрифуги, опалочные печи. Оборудование для обработки кишок. Схема обработки кишечной оболочки, расслоение. Понятие о пензеловке и шлямовке. Оборудование для посола и обработки шкур. Классификация и конструкция аппарата для посола шкур. Сухой посол шкур.	4	ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Сравнительный анализ устройств и принцип действия аппаратов для тузлукования периодического действия и непрерывного действия.	2	
	Практическое занятие № 7. Сравнительный анализ пластинчатых и щёточных машин для очистки оболочки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.4. Оборудование для переработки птицы и кроликов, пера и пуха	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.03 ОК.05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Оборудование для переработки птицы и кроликов. Оборудование для переработки пера и пуха.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 8. Составление схем линии первичной переработки птицы	2	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ машин и аппаратов для удаления оперения с тушек птицы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Оборудование для производства колбасных изделий и полуфабрикатов.		28	
Тема 2.1. Оборудование для разделки, обвалки, жиловки и посола мяса	Содержание	8/4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 1.2 ПК 2.1
	Машины для разделки мяса и мясопродуктов. Пути механизации обвалки. Прессы и барабаны для дообвалки кости. Посолочные агрегаты. Оборудование для посола свинокопченостей. Одно- и многоигольчатые иньекторы для введения рассола. Безигольное иньектирование. Аппараты для выдержки посоленного мяса. Способы интенсификации посола, механическое массирование в атмосфере и вакууме.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 10. Сравнительный анализ прессов для обвалки и жиловки мяса прессованием	2	
	Практическое занятие № 11. Составление роботизированных линий для разделки полутуш	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Оборудование для переработки и измельчения мяса	Содержание	8/4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 1.2 ПК 2.1
	Классификация. Понятие о степени измельчения. Основы теории измельчения. Особенности измельчения резанием. Режущие рабочие органы. Назначение. Классификация. Мясорезательные машины. Машины для крупного измельчения: пилы и ножи для разделения туш на части, машины для резки мороженого и блочного мяса. Машины для среднего и мелкого измельчения; волчки, шпигорезки и мясорезки: пластовочные машины. Вакуумные измельчители. Центробежные измельчители	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 12. Составление схем устройств и принципа действия машин для тонкого и коллоидного измельчения.	2	
	Практическое занятие № 13. Сравнительный анализ диспергаторов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Оборудование для перемешивания	Содержание	4/2	ОК.01 ОК.03 ОК.05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Мешалки. Классификация. Машины для перемешивания маловязких жидкостей пропеллерные, лопастные, якорные. Лопастные смесители. Вакуумные мешалки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 14. Составление схем смесителей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Оборудование для шприцевания и формования	Содержание	4/2	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Машины для формообразования и дозирования колбасных изделий. Устройство шприцов периодически и непрерывно действующих. Способы образования оболочки. Приспособления для дозировки фарша весовые и объемные: перекрутки, машины для перевязки шпагатов и наложения скрепок. Автоматы для наполнения форм мясных хлебов, разлива и охлаждения студня. Аппараты для варки мясопродуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 15. Составление схем устройств чанов и котлов для варки окороков и мясопродуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	4/2	ОК.02

Тема 2.5. Оборудование для получения полуфабрикатов и упаковки	Машины для дозирования и формирования полуфабрикатов. Машины для производства мясокостных полуфабрикатов. Машины для упаковки мясопродуктов. Способы упаковки и упаковочные материалы. Одно- и двухкамерные вакуумупаковочные машины периодического действия для упаковки мяса, полуфабрикатов и колбасных изделий.	2	ОК.04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 16. Сравнительный анализ устройств и принципа действия котлетных автоматов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 3. Оборудование для тепловой обработки и сушки мясопродуктов, получения полуфабрикатов и упаковки мясопродуктов. Оборудование для тепловой обработки туш скота, птицы и мясопродуктов. Оборудование для производства консервов.		20	
Тема 3.1. Оборудование для тепловой обработки и сушки мясопродуктов	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 1.2 ПК 2.1
	Пароварочные камеры для колбасных изделий и окороков. Тупиковые и проходные камеры. Аппараты для обжарки мясопродуктов. Термоагрегаты. Аппараты для копчения мясопродуктов. Коптильные камеры периодического действия тупиковые и проходные. Автокоптилки. Конструкции дымогенераторов. Аппараты для запекания мясопродуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2	
	Практическое занятие № 17. Составление схем устройств и принципа действия аппаратов для копчения мяса	2	
	Практическое занятие № 18. Сравнительный анализ устройств и принципа действия камерных сушилок для производства сырокопчённых колбас	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Оборудование для производства консервов	Содержание	8/4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Материалы, применяемые для получения тары жёсть, алюминий. Оборудование для прессования жестяных банок, подаватели жести, ножницы, прессы, подвивочные машины, корпусообразующие агрегаты, закаточные машины. Автоматы для наполнения консервных банок и форм. Конструкции. Устройство дозаторов для жидких и сыпучих продуктов, применяемых на мясокомбинатах. Оборудование для закупорки и этикетировки банок. Машины закаточные и укупорочные. Классификация. Способы контроля и устройства тестеров. Машины для этикетировки. Оборудование для стерилизации и охлаждения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	Практическое занятие № 19. Характеристика закатоных и укорочных маши	2	
	Практическое занятие № 20. Составление схем устройств и принципа действия оборудования для производства продуктов детского и диетического питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3. Оборудование для производства пищевых животных жиров	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Аппараты для вытопки жира. Котлы и автоклавы для вытопки жира из мягкого сырья и кости. Пути интенсификации процессов. Агрегаты для измельчения и плавления жира центробежные, шнековые. Поточно-механизированные комплексы вытопки пищевых жиров. Оборудование для разделения жира.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 21. Сравнительный анализ аппаратов для вытопки жира	2	
	Практическое занятие № 22. Составление схем оборудования для тепловой обработки сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Раздел 4. Оборудование для холодильной обработки мяса	4	
Тема 4.1 Холодильное оборудование	Содержание	4/2	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация оборудования. Холодильные шкафы. Сборные холодильные камеры. Способы охлаждения и оборудование холодильных камер. Воздушные скороморозильные камеры. Плиточные морозильные аппараты. Криогенные морозильные аппараты и линии. Перспективное холодильное оборудование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 23. Составление схем оборудования для шоковой заморозки мясных п/ф	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Всего:	82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории автоматизации технологических процессов, учебно-производственной линии по переработке мяса и мясных продуктов, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин ; Под ред.: Бредихин С. А.. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-9705-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202136> (дата обращения: 02.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бородулин Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954> (дата обращения: 02.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:<https://urait.ru/bcode/542096> (дата обращения: 02.04.2025).

4. Федоренко, В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуров, Л. Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542475> (дата обращения: 02.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аверьянов, О.И. Технологическое оборудование: Учебное пособие / О.И. Аверьянов, И.О. Аверьянова, В.В. Клепиков. - М.: Форум, Инфра-М, 2019. - 240 с.

2. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Ивашов. - СПб.: Гиорд, 2020. - 736 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - требования охраны труда; - нормы времени и выработки по технологическим операциям, - режимы первичной переработки мясного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - устройство, принцип действия, - правила безопасного обслуживания оборудования Умеет: - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	знает характеристику основных технологических процессов, устройство и принцип действия оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов, назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья, выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, подбирать способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения, эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-оценка результатов устного и письменного опроса -оценка результатов тестирования -оценка результатов самостоятельной работы -оценка индивидуальных заданий - оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач; - оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ	488
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	488
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	488
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	490
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	490
2.2. Содержание дисциплины	491
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	494
3.1. Материально-техническое обеспечение	494
3.2. Учебно-методическое обеспечение	494
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	496

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрологии и стандартизации»: усвоение теоретических знаний в области метрология, стандартизации и подтверждения качества, приобретение умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

Дисциплина «Метрология, стандартизация» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	- основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, - выявлять источники финансирования	- содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды	- психологические основы деятельности коллектива	

	- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические особенности личности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности	- сущность гражданско-патриотической позиции - значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства	
ОК 09	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	
ПК 2.2		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	
ПК 2.3		требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;	

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	38	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы стандартизации		16	
Введение. Тема 1.1. Техническое регулирование	Содержание	4/2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 1. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Методологические основы стандартизации	Содержание	6/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Стандартизация. Цели и задачи стандартизации Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Методы и принципы стандартизации Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 2. Изучение методов и принципов стандартизации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС)		
Тема 1.3 Документы в области стандартизации	Содержание	6/4	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 2,1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты». Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 3. Изучение структуры и содержания стандартов различных видов и категорий.	2	
	Практическое занятие № 4. Анализ требований стандартов к продуктам питания животного происхождения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы метрологии		14	
Тема 2.1. Методологические основы метрологии	Содержание	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Основные термины и определения в области метрологии. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин. классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ). Международное бюро мер и весов (МБМВ)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 5. Перевод внесистемных единиц измерения в соответствии с действующими стандартами в единицы СИ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Государственная система обеспечения единства измерений	Содержание	2/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09
	Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 6. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание	8/4	ОК 01-ОК 07, ОК 09

Тема 2.3. Средства измерений	Виды и методы измерений. Средства измерений. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Выбор измерительного средства. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 7. Измерение линейных размеров штангенинструментами	2	
	Практическое занятие № 8. Измерение деталей микрометрами.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Факторы, влияющие на результат измерений. Шкалы измерений.	2	
Раздел 3. Подтверждение соответствия		8	
Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия	Содержание	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 2,1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Оценка и подтверждение соответствия: способы, отличительные особенности. Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 9. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Добровольное и обязательное подтверждение соответствия	Содержание	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 2,1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Декларация о соответствии. Схемы сертификации.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 10. Правила и порядок проведения сертификации продукции животного происхождения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выбор и обоснование схем сертификации	2	
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Метрологии и стандартизации, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562080> (дата обращения: 28.03.2025).

2. Иванов И.А. Метрология, стандартизация и подтверждение качества: учебное издание / Иванов И.А., Кононов Д.П., Воробьев А.А. - Москва : Академия, 2025. - 272 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва : Академия, 2024. - 144 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

4. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561268> (дата обращения: 28.03.2025).

5. Мещеряков, В. А. Метрология. Теория измерений : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев ; под общей редакцией Т. И. Мурашкиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562429> (дата обращения: 28.03.2025).

6. Радкевич, Я. М. Метрология : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17844-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533826> (дата обращения: 28.03.2025).

7. Радкевич, Я. М. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17839-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533821> (дата обращения: 28.03.2025).

8. Радкевич, Я. М. Стандартизация : учебник для вузов / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 450 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17834-0. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534009> (дата обращения: 28.03.2025).

9. Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 391 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16327-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561028> (дата обращения: 28.03.2025).

10. Сергеев, А. Г. Сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16331-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561032> (дата обращения: 28.03.2025).

11. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 704 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19604-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/580772> (дата обращения: 28.03.2025).

12. Третьяк, Л. Н. Метрология, стандартизация и сертификация: взаимозаменяемость : учебник для среднего профессионального образования / Л. Н. Третьяк, А. С. Вольнов ; под общей редакцией Л. Н. Третьяк. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 345 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16796-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564246> (дата обращения: 28.03.2025).

13. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование: учебное издание / Шишмарев В.Ю. - Москва : Академия, 2023. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный, дата обращения: 31.03.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ФЗ № 162 «О стандартизации в РФ» с изменениями от 30.12.2020г.

2. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений» с изменениями от 11.06.2021г.

3. ФЗ № 184 О техническом регулировании» с изменениями от 02.07 2021г.

4. Козловский Н. С., Виноградов А. Н. Основы стандартизации, допуски, посадки и технические измерения. – М.: Машиностроение, 2009.

5. Маргвелашвили Л.В. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте: лабораторно-практические работы: учебное пособие / Л.В. Маргвелашвили. -2-е. изд., стер. - М.: Академия. 2014. - 208 с.

6. Чижикова Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология: учебник для студентов вузов/ Т.В. Чижикова.-М.:КолоС, 2017-240с.

7. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – URL: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/main>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах, номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции - значимость профессиональной деятельности по специальности - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - правила чтения текстов профессиональной направленности <i>Умеет:</i> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации,	Демонстрируют знания и умения пользоваться нормативными документами по стандартизации: техническими регламентами, национальными стандартами, общероссийскими классификаторами для продукции животного происхождения Демонстрируют знание метрологических характеристик средств измерения и умение пользоваться измерительными инструментами: микрометрами штангенинструментами. Демонстрируют знания в применении требований нормативных документов при оформлении пакета документов по сертификации, декларированию продукции животного происхождения Демонстрируют знания в оценке и подтверждении соответствия продукции животного происхождения требованиям нормативных документов.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка тестового контроля. Оценка результатов устного опроса. Оценка результатов выполнения практических работ

- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, -выявлять источники финансирования - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	500
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	500
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	500
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	502
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	502
2.2. Содержание дисциплины	503
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	508
3.1. Материально-техническое обеспечение	508
3.2. Учебно-методическое обеспечение	508
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	508

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов» ознакомление с функциональными схемами автоматизированных систем регулирования технологического оборудования технологических установок и систем, формирование знаний и навыков в области эксплуатации, наладки и настройки автоматизированных систем управления работой оборудования технологических установок.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска 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 особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила построения устных сообщений	-
ОК.06	демонстрировать осознанное поведение	значимость профессиональной	-

		деятельности по специальности	
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ОК.09	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
ПК 1.1	обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	требования охраны труда;	обеспечения безопасных условий труда на производстве;
ПК 1.2	определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;	требования охраны труда; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
ПК 2.1	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования;	подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;
ПК 2.2	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	первичной обработки сырья; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до

	гигиеническими требованиями, регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования	установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	38
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	86	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация производства		12	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс.	Содержание	8/4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.2 ПК 2.1
	Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ систем пассивного и системы активного контроля.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить презентацию «Основные направления технологического процесса»	2	
Тема 1.2. Программное обеспечение систем управления.	Содержание	4/2	ОК.01 ОК.03 ОК.05 ПК 1.1 ПК 2.1
	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 3. Составление схем критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		40	
Тема 2.1. Контроль давления.	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Жидкостные, пружинные, мембранные, сильфонные манометры, вакуумметры, моновacuуметры, дифференциальные манометры, тяго и напорометры, их устройство, принцип действия, особенности обслуживания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 4. Сравнительный анализ приборов для измерения давления.	2	
	Практическое занятие № 5. Составление схем манометров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Контроль температуры.	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры расширения, манометрические термометры. Электрические термометры сопротивления. Термоэлектрические термометры, особенности обслуживания. Монтаж и эксплуатация приборов для измерения температуры. Роль контроля температурных режимов в производстве пищевой продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Сравнительный анализ приборов для измерения температуры.	2	
	Практическая работа № 7. Составление схем термометров сопротивления.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Контроль уровня.	Содержание	8/2	ОК.01 ОК.06 ОК.07 ПК 1.1 ПК 2.2
	Измерение уровня жидкостей. Измерение уровня твердых и сыпучих материалов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 8. Сравнительный анализ датчиков уровня жидкости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	

	Составить презентацию Датчики измерения уровня сыпучих материалов.	4	
Тема 2.4. Контроль качества и состава материалов.	Содержание	8/6	ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения состава и свойства вещества. Газоанализаторы, приборы для измерения влажности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 9. Сравнительный анализ приборов для измерения концентрации.	2	
	Практическое занятие № 10. Сравнительный анализ приборов для измерения плотности.	2	
	Практическое занятие № 11. Сравнительный анализ приборов для измерения вязкости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Первичные преобразователи (датчики).	Содержание	6/2	ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 12. Сравнительный анализ датчиков технологических параметров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/2	
	Составить таблицу преимущества и недостатки первичных преобразователей.	2	
Тема 2.6 Цифровые устройства и исполнительные механизмы.	Содержание	6/4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 13. Составление схем электропневматических исполнительных механизмов.	2	
	Практическое занятие № 14. Составление схем электрогидравлических исполнительных механизмов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Раздел 3. Цифровая трансформация производства		12	
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов.	Содержание	6/4	ОК.02 ОК.04 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Системы индустриального IOT. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура IOT/IIOT системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 15. Составление схем автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 16. Сравнительный анализ виджетов визуализации, 3D виджеты, 2D виджеты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства.	Содержание	10/4	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 1.1 ПК 2.2
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства. Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/4	
	Практическое занятие № 17. Сравнительный анализ методов систем технического зрения роботов.	2	
	Практическое занятие № 18. Характеристика роботов для первичной переработки скота.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить схемы роботов для фасовки и упаковки	2	
Раздел 4. Автоматизированные системы управления технологическим процессом		8	
Тема 4.1. Системы автоматического регулирования типовых технологических процессов производства	Содержание	4/2	ОК.01 ОК.03 ОК.07 ПК.1.2 ПК 2.1
	Автоматизация убоя скота и разделка туш. Автоматизация посола и приготовление фарша. Автоматизация термической обработки. Автоматизация камеры.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	

	Практическое занятие № 19. Составление схем автоматизации термического отделения колбасного производства.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 4.2. Система дистанционной передачи измерительной информации.	Содержание	2/2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Конструкция, технические характеристики и принципы действия систем, дистанционной передачи измерительной информации. Значение системы дистанционной передачи измерительной информации и ее использование в производстве.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория автоматизация технологических процессов, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для СПО / В. А. Алексеев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 160 с. — ISBN 978-5-507-50657-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/454331> (дата обращения: 09.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для вузов / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 377 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19501-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562637> (дата обращения: 01.04.2025).

3. Основы автоматизации технологических процессов : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03848-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559648> (дата обращения: 01.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Знает классификацию, виды, назначение и основные характеристики основных элементов автоматики;	-оценка результатов устного и письменного опроса -оценка результатов тестирования

- формат оформления результатов поиска информации -современную научную и профессиональную терминологию; - психологические особенности личности; - правила построения устных сообщений; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - режимы первичной переработки мясного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Умеет: -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - применять современную научную профессиональную терминологию; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - демонстрировать осознанное поведение;	общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); виды структуры автоматизированной системы управления различных уровней; принципы построения автоматизированных систем управления технологическими процессами, типовые системы автоматического регулирования; основные понятия автоматизированной обработки информации; основы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; состояние и перспективы развития автоматизации технологических процессов выбирает тип контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации (КИПиА) под задачи производства и аргументировать свой выбор; регулирует параметры технологического процесса по показаниям КИПиА вручную и дистанционно с использованием средств автоматизации; контролирует значения технологических параметров с помощью КИПиА и оценивать	-оценка результатов самостоятельной работы -оценка индивидуальных заданий - оценка выполняемых действий при решении ситуационных задач; - оценка правильности составления сравнительных таблиц, оценка результата дифференцированного зачета

- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; - регулировать температурный режим при помощи КИП.	достоверность информации.	

Приложение 2.27

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ»

Приложение 2.28

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	514
1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	514
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	514
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	516
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	516
2.2. Содержание дисциплины	517
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	519
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	519
3.2. Учебно-методическое обеспечение	519
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	521

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у студентов знаний в области организации охраны труда и техники безопасности на предприятиях АПК.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
ОК.02	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства;	
ОК. 03	- применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального	

	развития и самообразования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	развития и самообразования;	
ОК. 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности;	
ОК. 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста;	
ОК. 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей специальности	- сущность гражданско-патриотической позиции; - значимость профессиональной деятельности по специальности;	
ОК. 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства;	
ОК. 09	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - писать простые связные сообщения на знакомые	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	

	или интересующие профессиональные темы.	-правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК 1.4	-устанавливать требования к выполнению работ в соответствии с технологическими картами, государственными стандартами (ГОСТами) и регламентами в области мясного производства	-требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами;	
ПК 1.5	-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций.	-факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций в мясного производства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	32	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Негативные факторы способы защиты		18/10	
Тема 1.1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды	Содержание	8/4	ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Безопасность труда. Аксиома потенциальной опасности. Понятие травмы, несчастного случая, профессионального заболевания. Основные задачи охраны труда. Негативные факторы производственной среды: механические, физические, химические и комплексного характера.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков	2	
	Практическое занятие № 2. Определение вредных веществ, их воздействие и нормирование, сочетанное воздействие вредных факторов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	Содержание	6/4	ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Опасные и вредные факторы на предприятиях агропромышленного комплекса. Методы и средства защиты. Экобиозащитная техника. Электробезопасность. Производственная вентиляция. Системы вентиляции. Безопасность труда на транспортных и погрузочно-разгрузочных работах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 3. Технические способы защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшим при поражении электротоком.	2	
	Практическое занятие № 4. Пожарная безопасность на предприятиях АПК.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Обеспечение комфортных условий для	Содержание	4/2	ОК 01- ОК 07, ОК 09
	Микроклимат производственных помещений и на рабочих местах. Отопление. Производственное освещение. Виды освещения и его нормирование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	

трудовой деятельности.	Практическое занятие № 5. Контроль освещения помещений и рабочих мест	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Система управления охраной труда		14/ 10	
Тема 2.1 Психофизические и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.4
	Виды и условия трудовой деятельности. Классификация условий труда. Основные психологические причины травматизма. Эргономические основы безопасности труда.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 6. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований	2	
	Практическое занятие № 7. Организация рабочего места с точки зрения эргономических требований	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Управление безопасностью труда	Содержание	8/6	ОК 01-ОК 07, ОК 09 ПК 1.4
	Государственный надзор и контроль за выполнением законов, норм и правил. Система управления охраной труда на предприятии Составление правил техники безопасности. Аттестация и сертификация рабочих мест	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 8. Инструктаж, профессиональная подготовка и обучение персонала правилам безопасности	2	
	Практическое занятие № 9. Составление правил техники безопасности	2	
	Практическое занятие № 10. Классификация, расследование и учет несчастных случаев	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет ОБЖ, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащённый в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561114> (дата обращения: 14.04.2025).

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебное издание / Бурашников Ю.М., Максимов А.С. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

3. Графкина М.В. Охрана труда: учебное издание / Графкина М.В. - Москва : Академия, 2024. - 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

4. Графкина М.В. Охрана труда. Автомобильный транспорт: ЭУМК: учебное издание / Графкина М.В. - Москва : Академия, 2024. - 0 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

5. Графкина М.В. Охрана труда: ЭУМК: учебное издание / Графкина М.В. - Москва : Академия, 2024. - 0 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

6. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для вузов / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 343 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15940-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559672> (дата обращения: 14.04.2025)

7. Косинова Ж. В. Охрана труда в организациях питания: учебное издание / Косинова Ж. В. - Москва : Академия, 2024. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст : электронный

8. Минько В.М. Охрана труда в машиностроении: учебное издание / Минько В.М. - Москва : Академия, 2023. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

9. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561823> (дата обращения: 14.04.2025).

10. Сафонов, А. А. Охрана труда: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568624> (дата обращения: 14.04.2025).

11. Секирников В. Е. Охрана труда на предприятиях автотранспорта: учебное издание / Секирников В. Е. - Москва : Академия, 2025. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

3.2.3 Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности - правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста; - сущность гражданско-патриотической позиции; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - правила чтения текстов профессиональной направленности. <i>Умеет:</i>	- устанавливать требования к выполнению работ в соответствии с технологическими картами, государственными стандартами (ГОСТами) и регламентами в области ветеринарии - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций. - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций - демонстрируют знания в применении требований нормативных документов при оформлении пакета документов по организации лечения и профилактики заболеваний животных - демонстрируют знания в оценке и подтверждении соответствия лечения и профилактики	Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка тестового контроля. Оценка результатов устного опроса. Оценка результатов выполнения практических работ

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе;- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей специальности-соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации;	заболеваний животных требованиям нормативных документов.	

- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - проявлять толерантность в рабочем коллективе.		

Приложение 2.29

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 07 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ

ЖИВОТНЫХ»

Приложение 2.30

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

Приложение 2.30

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ

ПРОИЗВОДСТВЕ»

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	3
Требования к проведению демонстрационного экзамена.....	4
Организация и проведение защиты дипломной работы.....	6
Приложение А	13
Приложение Б.....	14

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

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

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

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: *техник-технолог*.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной *специальности*.

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех

	этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 04. Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	ПМ 04. Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции 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
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ВД 03. 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 учетно-отчетную документацию.
ВД 04. Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	ПК 4.1 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломной работы.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен проводится по совокупности профессиональных модулей и направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного учебным планом, а также охватывает минимальное содержание совокупности профессиональных модулей, установленное соответствующим ФГОС СПО.

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Оценочные материалы включают комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, инструкции по технике безопасности.

К сдаче демонстрационного экзамена допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

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

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

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Максимальное время, отводимое на выполнения заданий демонстрационного экзамена – 4,5 ч. (астрономических).

Для проведения государственного экзамена в форме демонстрационного экзамена оценочные материалы разрабатываются образовательной организацией самостоятельно, (Приложение Б)

Сроки проведения ГИА регламентируются образовательной организацией в календарном учебном графике на текущий учебный год.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из предприятий-партнеров и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Условия проведения и систему оценивания государственного экзамена образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Уровень перевода результатов демонстрационного экзамена из 100-бальной системы в 5-бальную систему

Наименование специальности	«2»	«3»	«4»	«5»
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	0.00 – 19.99	20.00 – 39.99	40.00 – 69.99	70.00 – 100.00

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

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

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

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

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель, оказывающий выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных работ, структуру и содержание дипломной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Структура программы ГИА

1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению. Программа ГИА, требования к дипломным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются колледжем после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателя ГЭК. Данная программа доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

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

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

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из растительного сырья в соответствии с ФГОС СПО является защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Сроки проведения ГИА устанавливаются в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и графиком учебного процесса на учебный год.

Формы проведения ГИА: – ВКР;

Объем времени и сроки проведения ГИА:

Подготовка к защите ВКР – 4 недели.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом в соответствии с ФГОС СПО.

Структура ВКР, порядок подготовки к защите ВКР, порядок защиты ВКР и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению ВКР определяются локальными нормативными актами колледжа. Требования к ВКР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА. По структуре дипломная работа состоит из теоретической, практической частей. В теоретической части освещается тема на основе анализа имеющейся литературы, которая включает в себя: обзор литературных источников, приводится анализ состояния изученности поставленного на экспериментирование вопроса по данным источников литературы. На основании анализа источников литературы формулируются цели и задачи, которые должны быть решены в дипломной работе. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, проводимых на предприятиях в области растениеводства.

Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов, а также квалификационных требований, заявленных организациями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Для подготовки к ГИА обучающиеся в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы колледжа, учреждений, организаций и предприятий, на базе которых проходит их производственная практика.

При выполнении ВКР для преподавателей – руководителей ВКР и консультантов должно быть обеспечено помещение, в котором присутствуют:

- рабочее место для консультанта - преподавателя;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения; – график проведения консультаций по ВКР;
- комплект учебно-методической документации;
- доступ к ресурсам сети Интернет.

Для защиты ВКР отведен специально подготовленный кабинет, в котором присутствуют: – рабочее место для членов ГЭК;

- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

При проведении ГИА необходимо обеспечить доступ к информационному сопровождению, в обязательном порядке включающему:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- положение об организации выполнения и защиты ВКР образовательной организации;
- программу ГИА; – методические рекомендации по выполнению ВКР; – приказ об утверждении председателей ГЭК;

- приказ о создании ГЭК;
- приказ об утверждении тем ВКР;
- зачетные книжки;
- сводную ведомость успеваемости за период обучения;
- протоколы заседаний ГЭК;
- литературу по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Оценка результатов защиты дипломной работы определяется в ходе заседания ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценивания.

1. Качество подготовленного презентационного материала

Оценка «отлично» выставляется, когда презентационный материал подготовлен в соответствии с предъявляемыми требованиями и активно используется для защиты работы. Подбор иллюстративных материалов полностью соответствует содержанию доклада, наблюдается грамотность их оформления и упоминание в докладе; присутствует выразительность использованных средств.

Оценка «хорошо» выставляется, когда презентационный материал подготовлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Подбор иллюстративных материалов полностью соответствует содержанию доклада, наблюдается грамотность их оформления и упоминание в докладе; выразительность использованных средств нарушена нечитабельными моментами.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда презентационный материал подготовлен с нарушением требований, предъявляемых к нему. Подбор иллюстративных материалов не полностью соответствует содержанию доклада, наблюдаются ошибки в оформлении и нелогичность представления информации презентации и упоминания её в докладе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, когда не подготовлен презентационный материал.

2. Качество подготовленного выступления

Оценка «отлично» выставляется, когда обучающийся демонстрирует ясное, четкое изложение содержания, отсутствие противоречивой информации; демонстрация знания своей работы и умение отвечать на вопросы

Оценка «хорошо» выставляется, когда обучающийся демонстрирует четкое изложение содержания работы, излишне краткое изложение выводов; отсутствие противоречивой информации; демонстрация задания своей работы и умение отвечать на вопросы

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда обучающийся демонстрирует простое изложение материала содержания работы; представлен фрагментарный доклад с очень краткими или отсутствующими выводами; имеется путаница в научных понятиях, определениях; отсутствие ответов на ряд вопросов, поставленных в работе

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, когда обучающийся демонстрирует простое изложение содержания; представлен фрагментарный доклад, в котором отсутствуют выводы; имеется путаница в научных понятиях; а также отсутствие ответов на ряд вопросов; демонстрация отсутствия глубоких знаний анализа своей работы

3. Качество защиты работы

Оценка «отлично» выставляется, когда автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения,

грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

Оценка «хорошо» выставляется, когда автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов комиссии. допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, когда автор совсем не ориентируется в собственной работе и терминологии работы.

4. Ответы на вопросы членов ГЭК

Оценка «отлично» выставляется, когда ответы логичны, кратко, четко убедительно сформулированы, даны по существу поставленного вопроса

Оценка «хорошо» выставляется, когда ответы логичны, очень кратко сформулированы, вызывают дополнительные вопросы, так как не полны

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда в ответах присутствуют элементы нелогичности, фрагментарности в пространных ответах, запутанность ответа

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, когда имеется отсутствие логики, ошибки и путаница в ответах, не умение найти нужную аналогию в выполненной работе

5. Отзыв

Оценка «отлично» выставляется, когда работа имеет положительный отзыв руководителя.

Оценка «хорошо» выставляется, когда работа имеет положительный отзыв руководителя

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методам исследования.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, когда в отзыве имеются критические замечания.

6. Рецензия

Оценка «отлично» ставится в случае, когда работа имеет положительную рецензию

Оценка «хорошо» ставится в случае, когда работа имеет положительную рецензию,

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае, когда в рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае, когда в рецензии имеются критические замечания

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 колледжа одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря.

Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа. 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 государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Выпускник должен иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение

апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника 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 подпись) 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ А**Темы дипломных работ**

1. Расчёт сырья и готовой продукции колбасного цеха мощностью 40 тонн колбасных изделий в смену на примере ООО «Никольск»
2. Организация технологического процесса производства варёных колбас, сосисок, сарделек в колбасном цехе мощностью 30 тонн в смену на примере ООО «ВИК»
3. Организация технологического процесса убоя и переработки свиней в шкуре в мясожировом цехе мощностью 1600 голов свиней в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
4. Организация процесса производства кормовой муки в цехе первичной переработки свиней в шкуре мощностью 2000 голов в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
5. Организация работы участка упаковки полуфабрикатов в цехе первичной переработки свиней в шкуре мощностью 1300 голов в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
6. Организация процесса обработки свиной черевы на поточно-механизированной линии в цехе первичной переработки свиней в шкуре мощностью 1500 голов в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
7. Организация процесса производства пищевых топлёных жиров в цехе первичной переработки свиней в шкуре мощностью 1200 голов в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
8. Использование мяса с дефектами PSE и DFD для производства варёных колбасных изделий в колбасном цехе мощностью 27 тонн в смену на примере ООО «ВИК»
9. Организация работы участка по производству ливерных колбасных изделий в колбасном цехе мощностью 40 тонн колбасных изделий в смену на примере ООО «Никольск»
10. Организация процесса переработки свинины в цехе обвалки с производительностью цеха первичной переработки 1800 голов в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
11. Организация процесса производства натуральных полуфабрикатов из свинины на предприятии по переработке свинины в шкуре мощностью 1100 голов в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
12. Организация процесса убоя и переработки кур в птицеперерабатывающем цехе мощностью 25 тонн мяса в сутки в условиях птицефабрики «Уссурийская»
13. Использование цифровых технологий в цехе убоя и переработки свинины в шкуре мощностью 130 тонн мяса в смену в условиях ООО «Русагро-Приморье»
14. Комплексное обеспечение качества и безопасности производства колбасных изделий на примере ООО ТД «ВИК»
15. Организация процесса производства ливерных и кровяных колбас на примере ООО «Никольск»
16. Организация технологического процесса производства вакуумированных полуфабрикатов в условиях предприятия ООО «ВИК».
17. Организация технологического процесса производства и упаковки полуфабрикатов в цехе переработки свинины мощностью 2000 голов в смену в условиях предприятия ООО «Русагро Приморье»

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

УТВЕРЖДАЮ:

_____/_____
« ____ » _____ г.

План проведения демонстрационного экзамена

Наименование организации, на базе которой организован ЦПДЭ	
Адрес ЦПДЭ	

План проведения демонстрационного экзамена

День экзамена	Время	Описание мероприятия
Дата: _____		
Подготовительный день*	08.30	Знакомство с рабочими местами
	11.30	Инструктаж по технике безопасности
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания
Дата: _____		
День проведения экзамена**	08.30	Инструктаж по технике безопасности
	09.00	Выполнение экзаменационного задания

* назначается для каждой экзаменационной группы

** назначается для каждой экзаменационной группы

Дата составления: _____

(не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена)

Главный эксперт _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка)

Председатель ГЭК _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка)

Представитель ОО _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка)

Приложение 3
к ОПОП-II 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

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

Лаборатория: «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Макет свиньи анатомический, 3D модель	Оборудование	Специализированное	Модель свиньи из пластика, установленная на скрытом металлическом основании в уменьшенном масштабе. Габариты макета (ДхШхВ): 1200 х 600 х 350 мм, масса: не более 25 кг, не менее 15 съёмных частей макета с магнитными метками	ПМ 01 ПМ 02 ПМ 04
2	Шкаф металлический для одежды	Мебель	Специализированное	Металлические на четыре секции, ширина секции 400 мм, соблюдает нормы СанПиН 2.1.3.1375-03, распашные, дверцы укомплектованы замками.	
3	Стеллаж металлический	Мебель	Специализированное	Стеллаж металлический полочный на четыре секции. Габаритные размеры, ВхШхГ: 2000х1000х400 мм	
4	Электрифицированный стенд	Оборудование	Специализированное	Электропитание: 220 В; габариты:	

	«Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями			1500 x 1200 x 50 мм, фолия: 1300 x 900 x 0,5 мм. Комплект сменных фолей, полноцветная печать с антибликовым покрытием	
5	Электрифицированный стенд «Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья»	Оборудование	Специализированное	Стенд электрифицированный, электропитание: 220 В. Габариты: 1500 x 1000 x 50 мм, одноцветная печать с антибликовым покрытием	
6	Макет «Оборудование и способы фиксации животных»	Оборудование	Специализированное	Макет в масштабе с соблюдением всех пропорций: животные (крупный рогатый скот), закрепленные в станках в стоячем и лежащем положении. Материал: ЛДСП, пенопласт, поливинилхлорид, органическое стекло, полистирол, пластик холодного отверждения, ударопрочный полистирол. Габариты: 1000 x 400 x 400 мм	
7	Сумка термос	Оборудование	Специализированное	Не менее 30 л, удержание температуры до 132 ч	
8	Заточной станок для ножей	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В, мощность двигателя не менее 18W	
9	Морозильный ларь	Оборудование	Специализированное	Объем не менее 240 л	
10	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур, °С 0...+6; Объем, не менее 2 м3	
11	Морозильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Температурный режим не выше -18 градусов	
12	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Тип ультрафиолетовый, загрузка не менее 15 ножей	

13	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Рабочие температуры, охлаждение/заморозка+90...+3/+90...-18 °С	
14	Мусат для ножей	Оборудование	Специализированное	Длина не менее 30 см, тонкая вытяжка	
15	Держатель для ножей	Оборудование	Специализированное	Магнитный держатель из нержавеющей стали	
16	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Материал - полипропилен	
17	Ручной гидравлический штабелер (подъемник)	Оборудование	Специализированное	Грузоподъемность до 500 кг	
18	Ленточно-дисковый шлифовальный станок	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В; Материал обработки - металл	
19	Водонагреватель электрический	Оборудование	Основное	50-80 литр	
20	Форма для мясoproductов	Оборудование	Специализированное	Лоток из полимерных материалов	
21	Стол производственный	Мебель	Основное	из нерж. стали с бортом	
23	Тележка грузовая	Оборудование	Основное	Металлическая на колесах, с ручкой	
24	Ванна моечная двухсекционная	Мебель	Основное	Количество моечных отделений - 2, нержавеющая сталь	
25	Торговые многофункциональные весы-регистраторы с печатью чеков и этикеток	Оборудование	Специализированное	Электронные весы с термопечатью	
26	Ванна моечная (рукомойник)	Мебель	Основное	Рукомойник с металлическим каркасом	
27	Ленточная пила	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В; Макс. толщина реза - 340 мм	
28	Весы торговые	Оборудование	Специализированное	Предел взвешивания не более 15 кг	
29	Надеватель натуральной оболочки	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В, регулируемая частота вращения ролика	
30	Термоупаковщик (горячий стол)	Оборудование	Специализированное	Напряжение/Частота: 220/50, Мощность, не более кВт: 0.3	
31	Мясорубка электромеханическая	Оборудование	Специализированное	Производительность (кг/ч) не более 200	

32	Дробилка для переработки мясных отходов	Оборудование	Специализированное	Для измельчения отходов переработки мяса (кость, мякотные отходы)
33	Стол обвалочно-разделочный	Оборудование	Специализированное	С 3 бортами не менее 50 мм, полка-решетка, с фторопластовой столешницей
34	Кольчужные перчатки	ТС	Специализированное	Материал - сталь, диаметр проволоки не менее 0.55 мм, диаметр колец не менее 4,3 мм
35	Фартук кольчужный	ТС	Специализированное	Размер 55-65*70-75 см из высококачественной стали
36	Линия обвалки мяса	Оборудование	Специализированное	Линия для обвалки состоит из: Ленточный транспортер для отвода костей; Ленточный транспортер для мяса, габаритные размеры не менее: В=600 мм Н=900 мм с механической системой подъема ленты для мытья после работы; Рабочие столы для разделки мяса, габаритные размеры не более 650х1350
37	Нож обвалочный	Оборудование	Специализированное	Лезвие длиной не менее 15 см
38	Нож жиловочный	Оборудование	Специализированное	Лезвие длиной не менее 15 см
39	Машина для снятия шкурки и плёнки	Оборудование	Специализированное	Мощность не менее 0,75 кВт
40	Машина для порционной нарезки	Оборудование	Специализированное	Макс. число 180 нарезок/мин.
41	Фаршемешалка	Оборудование	Специализированное	Емкость бункера не более 50 л
42	Волчок	Оборудование	Специализированное	Производительность не более 1100 кг/ч
43	Запайщик лотков (трансилер)	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В; скорость запечатывания до 720 лотков в час
44	Вакуумный упаковщик	Оборудование	Специализированное	упаковка мяса под вакуумом
45	Шприц вакуумный (шнековый)	Оборудование	Специализированное	дозированное заполнение оболочки подготовленным фаршем; корпус из

				нержавеющей стали	
46	Куттер	Оборудование	Специализированное	чаша из нержавеющей стали; Скорость вращения не более 1500 об/мин.	
47	Клипсатор для колбас	Оборудование	Специализированное	Корпус выполнен из нержавеющей стали, ручной	
48	Массажёр мяса	Оборудование	Специализированное	Объём емкости не более 50 л	
49	Термокамера	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур внутри камеры от 40 °С до 120 °С	
50	Инъектор для мяса	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220 В, тип: ручной, укомплектован пистолетом с пищевым шлангом и иглами	
51	Просеиватель муки шнековый с магнитным улавливателем	Оборудование	Специализированное	Напряжение 380 В; Объем бункера не более 50 л	
52	Автомат для производства котлет и тефтелей	Оборудование	Специализированное	Объем бункера не более 50 л	
53	Рабочие программы дисциплин Инструкционные карты к занятиям Календарно-тематические планы Комплект контрольно- оценочных средств Раздаточный материал	УМК			

Мастерская по компетенции «Сельскохозяйственные биотехнологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол технологический производственный	Мебель	Основное	Материал изготовления каркаса и столешицы – нержавеющая сталь, габаритные размеры не менее (Д*Ш*В): 900х800х850 мм	ПМ 01 ПМ 02 ПМ 04
2	Стол	Мебель	Основное	м/к 1200х600х760	
3	Стул	Мебель	Основное	Лабораторный СТ-2	
4	Стеллаж полочный металлический ES	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь	
5	Весы настольные MAS MSC-10	Оборудование	Специализированное	Предел взвешивания не менее 10 кг; точность взвешивания не более 2 г; дискретность 1 г	
6	Весы настольные MAS MSC-10	Оборудование	Специализированное	Предел взвешивания не менее 1 кг; точность взвешивания не более 0,1 г	
7	Холодильный шкаф POLAIR DM105-S	Оборудование	Специализированное	Рабочий диапазон температур 0 + 6°C. Из расчета 1 полка на одно рабочее место, и объема не менее 50 л на одно рабочее место	
8	Фаршемешалка электрическая лопастная	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В; объем емкости 10 – 15 л; корпус – нержавеющая сталь; тип установки – настольная	
9	Мясорубка (волчок) Hurakan HKN-12SC	Оборудование	Специализированное	Напряжение 220В; функция реверса; набор решеток и ножей; лоток и мясорубочная часть – из нержавеющей стали; тип установки – настольная	
10	Шприц колбасный	Оборудование	Специализированное	Объем от 3 до 10 л: материал	

	Hurakan HKN-ISV3			корпуса нержавеющей сталь.	
11	Ванна моечная односекционная	Оборудование	Специализированное	Материал емкости: нержавеющая сталь	
12	Рабочие программы дисциплин Инструкционные карты к занятиям Календарно- тематические планы Комплект контрольно- оценочных средств Раздаточный материал	УМК	-	-	

Лаборатория автоматизации технологических процессов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10, ростовая группа - 6, материал каркаса: прямоугольный металлический профиль, материал столешницы: ЛДСП, ширина не менее 1200 мм.	ОПл 01 ПМ 01 ПМ 05
2	Стул	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 ученический, материал обивки - искусственная кожа, материал каркаса - металл, внутренняя ширина сиденья не менее 470 мм	
3	Интерактивный комплект (доска с проектором)	Оборудование IT	Специализированное	В комплекте: интерактивная доска, стандартный проектор, потолочное универсальное крепление	

4	Флипчарт магнитно-маркерный	Оборудование	Специализированное	Основание на треноге, тип поверхности - магнитно-маркерная, с держателем бумаги	
5	МФУ	Оборудование ИТ	Специализированное	Функции устройства принтер, сканер, копир, факс, черно-белая печать, А4	
6	Лазерная указка	Оборудование	Специализированное	Дальность луча не менее 30 м	
7	Указка телескопическая складная	Оборудование	Специализированное	Материал: металл, резина. Раздвижная, длиной до 2,5м	
8	Виртуальный учебный комплекс «Тренажер ветеринарного врача»	Оборудование ИТ	Специализированное	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного	
9	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	Оборудование ИТ	Специализированное	Высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных	
10	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
11	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
12	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
13	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	Оборудование ИТ	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
14	Презентации и плакаты Автоматизация	Оборудование ИТ	Специализированное	Электронные плакаты	

	технологических процессов (электронные плакаты)				
15	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование ИТ	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб. 8-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.	
16	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Одноместный; СанПин 2.4.2.2821-10, предусматривает место для монитора, имеются выдвижная полка для клавиатуры и место для системного блока. Материал корпуса: ЛДСП. Габаритны размеры: не менее 550х700х/750мм	
17	Стул компьютерный	Мебель	Основное	СанПин 2.4.2.2821-10 Компьютерный. Макс. статическая нагрузка 100 кг, материал сиденья и спинки – сетка , ткань. Стул регулируется по высоте в диапазоне 400-500 мм, есть подлокотники.	
18	Стол офисный	Мебель	Основное	Габаритные размеры не более 1334х600х746 мм, материал столешницы - ЛДСП, выдвижные ящики	
19	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование ИТ	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб, 8-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8	

				дьюма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.	

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Автоклав	Оборудование	Специализированное	Стерилизатор паровой	ОПл 03
2	Сушильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов, напряжение питания - 220 В	
3	Холодильник комбинированный лабораторный	Оборудование	Специализированное	Холодильник обеспечивает потребность в хранении лекарственных препаратов, средств, образцов, тест-наборов и других фармацевтических средств при температуре от +2 до +15 °С в холодильной камере и при температурах от минус 10 до минус 25 °С в морозильной камере.	
4	Термостат	Оборудование	Специализированное	Рабочий диапазон температуры от +30 до +120 °С	
5	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Предназначены для производства дистиллированной воды путем тепловой перегонки воды по ГОСТ 2874 «Вода питьевая»	
6	Лабораторный стол с мойкой	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы ЛДСП, Габаритные размеры 1000x600x870 мм	
7	Весы аналитические	Оборудование	Специализированное	Дискретность г 0,0001, единицы измерения грамм; килограмм; карат; унция; унция тройская; пеннивейт;	

				зерно; ньютон.	
8	Стол для весов аналитических	Мебель	Основное	Каркас изготовлен из металлической профильной трубы. Столешница установлена на каркас через специальные антивибрационные демпферы	
9	Центрифуга лабораторная	Оборудование	Специализированное	Центрифуга предназначена для разделения суспензий на компоненты под действием центробежного поля ротора	
10	Стол лабораторный	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, каркас алюминиевый, столешница ЛДСП+пластик	
11	Шкаф для приборов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП, каркас алюминиевый, двухстворчатый	
12	Стол-тумба лабораторный	Мебель	Основное	Столешница с укрепленным покрытием, тумба двухдверная	
13	рН-метр	Оборудование	Специализированное	В состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный рН-электрод	
14	Нитрат-тестер	Оборудование	Специализированное	Нитрат-тестер, Диапазон измерения содержания нитратов, мг/кг от 20 до 5 000	
15	Дозиметр	Оборудование	Специализированное	Дозиметр, диапазон показаний радиоактивного фона, мкР/ч 1 - 100000	
16	Шкаф вытяжной	Оборудование	Специализированное	С защитным экраном, Расход удаляемого воздуха через ВР не менее 300 м³/ч	
17	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	Монокулярный, увеличение: 40 – 1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс	
18	Весы лабораторные	Оборудование	Специализированное	Цена деления, г 0,1, наибольший	

				предел взвешивания (НПВ), г – 3000	
19	Комплект лабораторных столов островной	Мебель	Основное	Столы островного типа с полкой 3 штуки на четыре рабочих места зонированных между собой, 1 стол на два рабочих места с полкой. Предусмотрены розетки для каждого рабочего места	
20	Стул лабораторный	Мебель	Основное	Сидение с газлифтом с ходом не менее 26 см, сидение диаметра не менее 33 см	
21	Стол лабораторный на тумбах	Мебель	Основное	Травмобезопасный алюминиевый каркас, фасад с кромкой ПВХ, столешница ЛДСП+платик расположена на двух тумбах	
22	Цифровой микроскоп	Оборудование	Специализированное	Монокулярный, увеличение: 40 – 1000 крат. С цифровой камерой 5 Мпикс	
23	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование ИТ	Специализированное	Персональный компьютер в сборе: Системный блок: Оперативная память не менее 8 Гб. 6-ядерный процессор. Базовая частота процессора не менее 2900 МГц. Монитор диагональ не менее 23.8 дюйма. Клавиатура проводная. Мышь проводная.	