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: протокол № 5 от 30.06.2026 г.

Утверждено Приказом КГА ПОУ «УАПК» приказ № 204 от 30.06.2026 г.

_____ /Н.А. Чаус
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»

_____ /Е.В. Машкович
подпись

2026 год

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343.

ПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Организация-разработчик: Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"

Работодатели -представители кластера:
Машкович Е.В.- бизнес-партнер по управлению персоналом ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»

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 10

Наименование направленности 1 - Производство продуктов питания из мясного сырья 10

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 11

4.1. Общие компетенции 11

4.2. Профессиональные компетенции 16

4.3. Матрица компетенций выпускника 40

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 51

5.1. Учебный план 51

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 57

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 59

5.4. Календарный учебный график 66

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 67

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 67

5.7. Практическая подготовка 67

5.8. Государственная итоговая аттестация 68

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 68

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 68

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 69

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 69

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 70

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	102915 Обвальщик мяса 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	
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	**3340**	**2090**
общеобразовательные дисциплины	1476	726
социально-гуманитарный цикл	412	270

общепрофессиональный цикл	254	148
профессиональный цикл	1198	946
в т.ч. практика: - учебная - производственная	864 360 504	864 360 504
Вариативная часть образовательной программы	**872**	**626**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	872	626
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	32
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	84	20
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	46
Охрана труда	32	20
Введение в чемпионатное движение	32	28
Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения	32	20
МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	42	42
ПМ 04 Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса	324	262
ПМ 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	180	156
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защита дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**4428**	**2716**

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 по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	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	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	102915 Обвальщик мяса	Знать: основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип

	тарифных разрядов ОК 016-94			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 обрубов, разделке свиных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации; заточка и правка применяемых ножей
2	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	Знать: порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала; 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; назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов; устройство обслуживаемого оборудования Уметь: подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства; оценивать качество сырья и полуфабрикатов; рассчитывать необходимый объем

				сырья и расходных материалов; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья

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 102915 Обвальщик мяса
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов

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
		алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента
		приемы и области применения искусственного интеллекта и нейросетей в процессах современной цифровой экономики
		возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной грамотности в различных жизненных ситуациях
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		**Умения:**

	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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		**Умения:**

	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	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;

пищевой продукции из мясного сырья		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.
		Навыки:

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

	ПК. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	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 заготовляемое 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)
		Навыки:

	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	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
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Навыки:**
		группировки и анализа информации;
		расчета показателей производительности труда;
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ;
		расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);
		сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;
		осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;
		принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения
		Знания:

		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)
	ПК 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
Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса	ПК 4.1. Осуществлять разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами	**Навыки:**
		правки и заточки ножей;
		пользования защитными приспособлениями;
		разделки полутуш говядины и свинины
		Умения:
		пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
		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;
		соблюдать границы отделения частей туши при разделке
		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
	ПК 4.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота	**Навыки:**
		обвалки частей туш скота всех видов;
		обвалки голов крупного рогатого скота;
		обрезания пласта шпика со свиных полутуш
		Умения:
		обваливать части туш скота всех видов;
		обваливать головы крупного рогатого скота;
		срезать шпик со свиных полутуш;
		последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов
	ПК 4.3. Выполнять жиловку мяса и субпродуктов	**Навыки:**

		жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
		подготовки субпродуктов к жиловке;
		жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов
		Умения:
		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:
		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
Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	ПК 5.1 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	**Навыки:**
		приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;
		мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья;
		изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Умения:
		подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

		оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья;
		рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
		подбирать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;
		подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей
		Знания:
		порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линия;
		показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		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;
		нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции;
		методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;
		правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья;
		основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
		устройство обслуживаемого оборудования;
		свойства мяса различных видов скота;
		назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов;
		установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов.

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 обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	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,	ПК 2.1. Организовывать	22.007	ОТФ В Организационно-	В/01.5 Организационное

	прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	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		технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	обеспечение безопасности, прослеживаемости и 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	22.007	ОТФ А	А/02.4 Проведение

		лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья		Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	лабораторных исследований безопасности и 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 автоматизированны	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических

				х технологических линиях	линиях
		ПК 3.3. Организовывать работу 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 3.4. 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	С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного

				животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	происхождения на автоматизированных технологических 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 102915 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 свиных 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.
	ВД 05 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего, должности служащего	ПМ 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94	Раздел ЕТКС «Производство мясных продуктов»	Характеристика работ: Приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных

					материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

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	5.1
Обязательная часть образовательной программы																															
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																														
	Базовые дисциплины																														
ООД.01	Русский язык				О	О				О																О					
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О			О														О							
ООД.03	Иностранный язык	О	О							О			О																		
ООД.04	Информатика	О	О									О	О				О	О	О			О		О	О	О					
ООД.05	История	О	О		О	О	О										О														
ООД.06	География	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									
ООД.09	Физическая культура	О			О				О															О							
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О				О																		

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																													
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	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	5.1
	Профильные дисциплины																														
ПД.01	Химия	О	О		О			О					О				О	О	О												
ПД.02	Биология	О	О		О			О				О	О					О	О												
ПД.03	Математика	О	О	О	О	О	О	О					О									О			О						
ПД.04	Индивидуальный проект	О	О		О			О				О	О					О	О												
ПД.05	Введение в профессиональную деятельность	О	О		О			О									О														
СГ.00	***Социально-гуманитарный цикл***																														
СГ.01	История России	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									
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О		О														О							
СГ.06	Основы бережливого производства	О						О					О																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				О				О																						
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О			О														О							
ОП.02	Процессы и аппараты	О	О	О	О												О	О													
ОП.03	Метрология и стандартизация	О								О		О	О				О	О	О												
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	О	О	О													О	О													
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	О			О			О				О					О	О													
ОПд.1 *	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	О			О			О				О	О					О													
ОПд.2*	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	О																													
ОПд.3*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О						О									О														
ОПд.5*	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О		О	О																		
ОПд.6*	Введение в чемпионатное движение	О						О					О				О										О				
ОП.13*	Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения		О	О				О																							О

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																													
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09		1.1	1.2	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	5.1
П.00	**Профессиональный цикл**																														
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	О										О	О																		
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	О										О	О																		
ПП.01.01	Практика по профилю специальности	О										О	О																		
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	О	О	О	О					О							О	О	О												
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	О	О	О	О					О							О	О	О												
ПП.02.01	Практика по профилю специальности	О	О	О	О					О							О	О	О												
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																														
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации	О	О	О	О	О	О	О		О												О	О	О	О	О					
ПП.03.01	Практика по профилю специальности	О	О	О	О	О	О	О		О												О	О	О	О	О					
ПМ.04*	**Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса**																														
МДК.04.01	Технология обвалки мяса	О	О	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	О	О		
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	О	О	О	О	О	О	О		О																	О	О	О		
ПП.04.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О																	О	О	О		
ПМ.05*	**Выполнение работ по профессии 101351**																														

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	5.1
	Изготовитель мясных полуфабрикатов																														
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	О																													О
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	О																													О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**726**	**1404**				**72**			**612**	**796**	**68**			
	Базовые дисциплины		**892**	**500**	**874**				**18**			**360**	**464**	**68**			
ООД.01	Русский язык		72	24	54				18			72					
ООД.02	Литература		104	56	104							32	72				
ООД.03	Иностранный язык		72	72	72							32	40				
ООД.04	Информатика		144	96	144							48	96				
ООД.05	История		114	46	114								46	68			
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**			**252**	**332**				
ПД.01	Химия		144	84	132				12			56	88				
ПД.02	Биология		144	54	114				30			76	68				
ПД.03	Математика		232	30	220				12			88	144				
ПД.04	Индивидуальный проект		32	32	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
ПД.05	Введение в профессиональную деятельность		32	26	32							32					
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**412**	**270**	**400**			**12**		**412**				**168**	**60**	**24**	**160**
СГ.01	История России		36	14	36					36				36			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		100	100	100					100				32	30	12	26
СГ.03	Физическая культура		100	98	100					100				32	30	12	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		60	24	60					60							60
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**580**	**314**	**504**			**46**	**30**	**254**	**326**			**162**	**138**	**72**	**208**
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности		32	20	32					32				32			
ОП.02	Процессы и аппараты		66	46	66					66				66			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
ОП.03	Метрология и стандартизация		38	20	32			6		38							38
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		86	38	64			10	12	86							86
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		32	24	32					32					32		
ОПд.1*	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных		66	32	58			2	6		66				66		
ОПд.2*	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		84	20	52			26	6		84						84
ОПд.3*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		80	46	72			2	6		80				40	40	
ОПд.5*	Охрана труда		32	20	32						32			32			
ОПд.6*	Введение в чемпионатное движение		32	28	32						32			32			
ОП.13	Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения		32	20	32						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
П.00	**Профессиональный цикл**		**1744**	**1406**	**756**		**40**	**46**	**78**	**1198**	**546**		**68**	**214**	**666**	**516**	**280**
ПМ.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**		**478**	**386**	**194**	**252**	**20**	**8**	**24**	**436**	**42**			**114**	**130**	**234**	
МДК.01.01*	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях		220	134	194		20	8	18	178	42			78	58	84	
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108	108		108				108				36	72		
ПП.01.01	Практика по профилю специальности		144	144		144				144						144	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю		6						6	6						6	
ПМ.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на всех**		**434**	**380**	**168**	**252**		**2**	**12**	**434**				**68**	**216**	**150**	

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
	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		176	128	168			2	6	176				68	108		
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		108	108		108				108					108		
ПП.02.01	Практика по профилю специальности		144	144		144				144						144	
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.03.01	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 102915 Обвальщик мяса**		**324**	**262**	**148**	**144**		**20**	**12**		**324**				**240**	**84**	
МДК.04.01	Технология обвалки мяса		96	68	86			10			96				96		

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	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
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.04.01	Практика по профилю специальности		72	72		72					72					72	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен		12						12		12					12	
ПМ.05*	**Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов**		**180**	**156**	**96**	**72**			**12**		**180**		**68**	**32**	**80**		
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов		96	84	96						96		32	32	32		
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков		72	72		72					72		36		36		
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен		12						12		12				12		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216														
Итого:			**4428**	**2716**	**3064**	**864**	**40**	**104**	**180**	**1864**	**872**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	66	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
2	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	84	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
3	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	80	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
4	Охрана труда	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
5	Введение в чемпионатное движение	32	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
6	Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения	32	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			
7	МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	42	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 04 Выполнение работ по профессии 102915 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	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
11	Практика по профилю специальности	72	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
12	Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
	В рамках ПМ 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов			
13	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	96	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
14	Практика для получения первичных профессиональных навыков	72	ЦОМ/проект	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
15	Квалификационный экзамен	12	ПОП-П/работодатель	По требованию ООО "РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ"
Итого		872		-

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)	Код и наименование МДК практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
1	1.Определение упитанности убойных животных. 2.Взвешивание и приёмка скота. 3.Оформление актов приёмки скота. 4.Размещение скота в предубойных загонах. 5.Подача скота к месту убоя. 6.Ведение процесса оглушения и обескровливания скота 7.Ведение процесса обезволашивания свиней 8. Ведение процесса съёмки шкур 9. Ведение процесса заделки проходника на автоматизированной установке 10.Ведение процесса нутровки. 11.Ведение процесса удаления сальника 12. Ведение процессов сухой и мокрой зачистки полутуш	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	144	5	Участок охлажденных полуфабрикатов Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота	Главный технолог

	13. Ведение процесса клеймения мяса. Определение категории упитанности мяса 14.Ведение процессов холодильной обработки мяса 15. Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов на мясоперерабатывающее производство 16.Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования. 17.Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций. 18.Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены. 19.Проведение оценки готовой продукции. 20.Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака. 21.Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях					
2	1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой	144	5	Участок контроля качества	Главный технолог

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

	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 производстве мясных и мясо содержащих консервов. 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов					
3	1. Ознакомление с Уставом предприятия, с перспективами технического, экономического, социального развития. 2. Ознакомление с производственной и организационной структурой управления предприятия, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	144	6	Рабочее место руководителя производства	Руководитель производства

	3. Ознакомление с производственной мощностью предприятия, основными каналами снабжения, инвестиционными планами. 4. Определение специализации предприятия. 5. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда и кадровой политикой. 6. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. 7. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. 8. Участие в составление графиков выхода на работу производственного персонала. 9. Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени.					

	10. Проведение анализа эффективности деятельности предприятия. 11. Участие в контроле качества продукции.					
4	1. Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. 2. Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции. 3. Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса. Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса. 4. Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш. 5. Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки. 6. Жиловка говядины и свинины. 7. Характеристи ка сортов мяса. 8. Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные	ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса	72	5	Участок обвалки туш	Руководитель производства

	требования в сырьевом отделении. 9. Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса. 10. Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.					

5.4. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	па	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	п	п	п	п	п	п	п	п	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к
III	36	36	36	36	36	36	па	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	к	к	п	п	п	п	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	па	г	г	г	г	г	г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- 36 — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- п — Практики(36 ак.ч. в неделю)
- па — Промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю)
- к — Каникулы
- г — Государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю)

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	38	16	22	2	1	1	1		1									11	52	25	1
II	31	16	15	1		1	9	1	8									11	52	25	1
III	19	6	13	2	1	1				14	10	4				4	2	2	43	25	1
Всего	**88**	**38**	**50**	**5**	**2**	**3**	**10**	**1**	**9**	**14**	**10**	**4**				**4**	**2**	**24**	**147**		

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.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. 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 зал
- Спортивный комплекс
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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	8 лет
2	Булгаков Антон Михайлович	ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»	Технолог	6 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 179 730 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

«ПМН.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЁ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ» 19

«ПМ. 03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» 39

«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 102915 ОБВАЛЬЩИК МЯСА» ... 53

«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 101351 ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ» 70

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 80

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»

2026 г.

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

1.3Обоснование 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) 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 18

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	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	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ПК 1.1	Применять методики контроля качества сырья и материалов, контролировать производственные стоки и выбросы, учитывать рабочее время и выработку работающих, правильно оформлять учетно-отчетную документацию, 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, осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре	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.		2	
		Дополнительная опалка поверхности туши.		2	
		Подвешивание туш на конвейер при помощи разног.		2	
		Разметка грудины. Отделение прямой кишки		2	
		Распил грудины.		2	
		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				42	

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	174	134
Курсовая работа (проект)	20	20
Самостоятельная работа		
Консультации	8	8
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена ПМ 01 в форме экзамена	24	
Всего	**478**	**414**

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.:	Практические занятия	Теоретические занятия	Курсовая работа (проект)	Консультации	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5		6	7		8		9	10
ПК 1.1, 1.2 ОК 01	Раздел 1. Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья.	**220**	**154**	**194**	134	40	**20**	**8**		**18**		
	Учебная практика	**108**	**108**								**108**	
	Производственная практика	**144**	**144**									**144**
	Промежуточная аттестация	**6**										
	Всего:	**478**		**194**				**8**		**18**	**108**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа	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		**174/134**	
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	**Содержание**	**6/4**	ПК 1.1, 1.2 ОК 01
	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		
	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.		
Тема 1.2. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	**Содержание**	**6/4**	ПК 1.1 ОК 01
	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.		
	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.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Способы транспортировки скота. Размещение животных на скотобазах.	**2**	
Тема 1.3. Убой и первичная	**Содержание**	**40/34**	ПК 1.2 ОК 01
	Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней. Оглушение и подъём животных на путь обескровливания. Виды		

переработка скота, птицы и кроликов	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.		
	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 приемки скота на убой (акт приемки 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		
Тема 1.4. Обработка продуктов убоя	**Содержание**	**22/18**	ПК 1.2 ОК 01
	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 топлёных жиров. Переработка кишечного сырья. Морфологическое строение шкур. Технология переработки и консервирования шкур. Производство сухих животных кормов.		
	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. 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
Тема 1.5. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя	**Содержание**	**14/10**	
	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.		
	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.		ПК 1.2 ОК 01
Тема 1.6 Производство колбасных изделий	**Содержание**	**32/28**	
	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 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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28/28**	
	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 мяса свинины. Практическое занятие № 43. Определение качества жиловки мяса. Практическое занятие № 44. Проведение органолептической оценки поступающего сырья и материалов Практическое занятие № 45. Изучение требований нормативно-технической документации к готовой продукции Практическое занятие № 46. Изучение влияния продолжительности посола на характеристики фарша колбасных изделий Практическое занятие № 47. Проведение подготовки колбасной оболочки. Практическое занятие № 48. Изучение видов колбасной оболочки		ПК 1.2 ОК 01 ПК 1.2 ОК 01

	Практическое занятие № 49. Изучение процесса созревания мяса в посоле		
Тема 1.7. Производство копчёных изделий	**Содержание**	**24/20**	
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20/20**	
	Практическое занятие № 50. Изучение технологической схемы производства продуктов из свинины и говядины. Практическое занятие № 51. Изучение технологической схемы производства продуктов из шпика свиного. Практическое занятие № 52. Изучение технологии использования соевых препаратов в производстве копчёностей. Практическое занятие № 53. Определение дефектов копчёных изделий и изделий из шпика свиного. Практическое занятие № 54. Расчёт необходимого количества сырья и материалов для производства копчёностей и изделий из шпика свиного. Практическое занятие № 55. Изучение процессов подготовки сырья к посолу Практическое занятие № 56. Изучение принципа действия и конструктивных особенностей массажёров и инъекторов мяса. Практическое занятие № 57. Изучение процесса термической обработки изделий из мяса и шпика Практическое занятие № 58. Изучение технологии производства копчёностей из мяса птицы Практическое занятие № 59. Проведение оценки качества готовой продукции		ПК 1.2 ОК 01 ПК 1.1, 1.2 ОК 01
Тема 1.8. Производство мясных и мясосодержащих консервов	**Содержание**	**14/8**	
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства. Основное и вспомогательное сырье для производства мясных и мясосодержащих консервов. Технологическая схема производства консервов на мясной основе.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	

	Практическое занятие № 60. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. Практическое занятие № 61. Изучение видов дефектов готовой продукции (мясных консервов) и способов их предупреждения. Практическое занятие № 62. Изучение видов термической обработки консервов. Оформление термического журнала Практическое занятие № 63. Изучение требований к готовой продукции		
Тема 1.9 Организация технологического процесса производства продукции из мясного сырья	**Содержание**	**16/8**	
	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 № 64. Изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Практическое занятие № 65. Расчёт группового ассортимента и ассортимента по наименованиям колбасного цеха. Практическое занятие № 66. Расчет сырья и вспомогательных материалов в колбасном цехе. Практическое занятие № 67. Расчёт энергозатрат и численности работников. Расчёт и расстановка оборудования		
Курсовая работа		**20**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. 2. Проведение приёмки скота и расчётов за него по качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации. 3.Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою. 4.Организация контроля за проведением процессов переработки скота. 5. Оценка качества полутуш. Клеймение. 6.Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота. 7.Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки. 8.Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья. 9.Ведение процессов подготовки сырья и производство колбасных изделий 10. Ведение процессов подготовки сырья и производство копчёных изделий 11. Ведение процессов подготовки сырья и производство полуфабрикатов.		**108**	ПК 1.1, 1.2 ОК 01

12.Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья. 13.Оценка качества готовой продукции. 14.Выявление дефектов готовой продукции. Принятие мер по предупреждению брака. 15.Проведение упаковки и маркировки продукции. 16.Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию. 17.Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья. 18. Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья.		
Производственная практика **Виды работ:** 1.Определение упитанности убойных животных. 2.Взвешивание и приёмка скота. 3.Оформление актов приёмки скота. 4.Размещение скота в предубойных загонах. 5.Подача скота к месту убоя. 6.Ведение процесса оглушения и обескровливания скота 7.Ведение процесса обезволашивания свиней 8. Ведение процесса съёмки шкур 9. Ведение процесса заделки проходника на автоматизированной установке 10.Ведение процесса нутровки. 11.Ведение процесса удаления сальника 12. Ведение процессов сухой и мокрой зачистки полутуш 13. Ведение процесса клеймения мяса. Определение категории упитанности мяса 14.Ведение процессов холодильной обработки мяса 15. Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов на мясоперерабатывающее производство 16. Ведение технологических процессов производства колбасных изделий 17. Ведение технологических процессов производства копчёных изделий 18. Ведение технологических процессов производства полуфабрикатов 19.Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования. 20.Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций. 21.Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены. 22.Проведение оценки готовой продукции. 23.Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака. 24.Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.	**144**	ПК 1.1, 1.2 ОК 01
Промежуточная аттестация	**18**	
Всего	**478**	

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Быстрова И.Ю. Производство и первичная обработка продукции животноводства : учебник И.Ю. Быстрова, А.А. Коровушкин, Ж.С. Майорова. ; ред. И.Ю. Быстрова. — 2-е изд., стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2024. — 304с.

3.2.2. 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
ОК 01	Обучающийся распознаёт задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Экспертная оценка выполнения практических занятий. Защита курсовой работы Промежуточная аттестация
ПК 1.1	Обучающийся демонстрирует знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	
ПК 1.2	Обучающийся демонстрирует знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	

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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.... 21

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 21

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 27

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 27

2.2. Структура профессионального модуля 27

2.3. Содержание профессионального модуля 28

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 36

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 36

3.2. Учебно-методическое обеспечение 36

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ « ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ 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	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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 своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или	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	

	интересующие профессиональные темы	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; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования	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		

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; 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	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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;	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;

		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 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	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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	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;

		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	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

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	168	128
Курсовая работа (проект)		
Консультации	2	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02. в форме дифференцированного зачета ПП 02. в форме дифференцированного зачета ПМ 02 экзамен	6 6	6 6
Всего	**434**	**392**

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)	Консультации	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	128	170	40	128		2		
	Учебная практика	108	108						108	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	**434**	**392**	**170**	**40**	**128**	**-**	**2**	**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		**434/392**	
МДК 02.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке		**434/392**	
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. **Освоение методов идентификации и 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 **термометрирования,** 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-копчёных колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 14. Определение контроля производства и качества копчённых колбасных изделий.		
	Практическое занятие № 15. Определение контроля производства и качества сырокопчёных 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-копченных колбасных изделий.	24	
	Практическое занятие № 18. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве ливерных колбасных изделияй		
	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**	
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль производства панированных полуфабрикатов.	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.3
	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	**-**	
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. Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	4	
	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 процессов при производстве продуктов из мяса	**Содержание**	**20/12**	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины, свинины, баранины, птицы. Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных, жареных, копчено-запеченных, копчено-вареных (варено-копченых), сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 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 жироудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Органолептический анализ колбасных изделий.		**108/108**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3

12. Органолептический анализ мясных полуфабрикатов. 13. Органолептический анализ мясных консерв. 14. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 15. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 16. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 17. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 18. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий		
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. 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.	**144/144**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3

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.		
Консультации	**2**	
Промежуточная аттестация	**18**	
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: 20.04.2026).

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-50815-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471638 (дата обращения: 20.04.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	Проводит приемку и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределяет поступающие сырье на переработку; проводит первичную обработку сырья.	Экзамен. Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценка выполнения практического задания. 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. Письменный и устный опрос. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.
ПК 2.3	Производит приемку и определение качественных показателей поступающего сырья, распределяет поступающие сырья 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 рабочие 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 выполнения практического задания.
ОК 02	Определяет задачи для поиска информации, панирует процесс поиска, оценивает практическую значимость результатов поиска	Экзамен. Оценка выполнения практического задания. Оценка решения ситуационных задач.
ОК 03	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Экзамен. Оценка выполнения практического задания.

	применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования определять источники достоверной правовой информации	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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 41

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы... 41

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 41

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 44

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 44

2.2. Структура профессионального модуля 44

2.3. Содержание профессионального модуля 45

2.4. Курсовая работа..... 49

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 50

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 50

3.2. Учебно-методическое обеспечение 50

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 51

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 документы по	правила оформления документов, правила	-

	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,	способы и показатели оценки результатов	группировки и анализа информации, расчета показателей

	принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива	работы трудового коллектива	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 ПП 03 в форме дифференцированного зачёта ПМ. 03 в форме экзамена	6 12	6 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	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1-3.5	МДК 03.01 «Управление структурным подразделением организации»	166	98	156	130	20	16		
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	18	18						
	Всего:	**328**	**260**		**130**	**20**	**16**		**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
ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		**328/260**	
МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации		**156/78**	
Тема 1.1. Планирование и организация работы структурного подразделения	**Содержание**	**30/20**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, 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 **ст**руктурных 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 Проблемы и перспективы развития отрасли. Показатели производственной программы	2	
Тема 1.2. Организация и эффективность использования ресурсов предприятия	**Содержание**	**32/20**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 ОК 09, ПК 3.1, 3.2
	Состав и эффективность использования основных фондов. Состав и эффективность использования оборотных фондов. Состав и эффективность использования трудовых ресурсов. Финансовые ресурсы предприятия. Методика расчёта потребности в сырье и выхода продукции. Затраты предприятия. Калькуляция себестоимости	12	
	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**	**40/22**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 ОК 09, ПК 3.3, 3.4
	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 Характеристика HR - службы за рубежом	2	
Тема 1.4. Управление и контроль деятельности подразделения	**Содержание**	**34**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 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	2	
Курсовая работа		**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.1- ПК 3.5
Производственная практика **Виды работ:** Ознакомление с Уставом предприятия. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития. Ознакомление с инвестиционными планами предприятия.		**144**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05 ОК 09 ПК 3.1- ПК 3.5

Изучение производственной и организационной структуры управления предприятия. Построение производственной и организационной структуры управления, установление функциональных связей между структурными подразделениями. Изучение используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документации. Ознакомление с производственной мощностью предприятия. Анализ эффективности использования основных производственных фондов предприятия. Изучение основных каналов снабжения и сбыта. Определение специализации предприятия. Анализ структуры товарной продукции предприятия. Изучение и анализ состава и структуры себестоимости продукции предприятия. Ознакомление с основными категориями производственного персонала предприятия. Изучение квалификационных требований к производственному персоналу предприятия. Изучение порядка организации и планирования труда работников предприятия. Ознакомление с кадровой политикой предприятия. Изучение системы стимулирования работников предприятия. Анализ структуры и движения кадров предприятия. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов организации. Участие в составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени. Участие в заполнении табеля учёта рабочего времени. Участие в контроле качества продукции. Анализ финансовых показателей деятельности предприятия.		
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, 2026. — 315 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16881-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583824 (дата обращения: 29.06.2026).

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588760 (дата обращения: 29.06.2026).

3. Оплата труда в организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией О. А. Лапшовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15550-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585504 (дата обращения: 29.06.2026).

4. Экономика предприятия: учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15879-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586675 (дата обращения: 29.06.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	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 решений 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, панирует 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 102915 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 55

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы... 55

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 55

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 58

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 58

2.2. Структура профессионального модуля 58

2.3. Содержание профессионального модуля 59

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 67

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 67

3.2. Учебно-методическое обеспечение 67

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 102915 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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	правила оформления документов; особенности социального и культурного контекста	-

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06	Описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); 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 соблюдать границы отделения частей туши при разделке	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	правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины
ПК 4.2	обваливать части туш скота всех видов; обваливать головы крупного рогатого скота; срезать шпик со свиных полутуш; последовательно выполнять операции по отделению	приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; способы разделки мяса для колбасного и кулинарного	обвалки частей туш скота всех видов; обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полутуш

	мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов	производства анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней	
ПК 4.3	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	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	жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке; жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов

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 другие формы МДК 04.02 другие формы УП 04.01 дифференцированный зачет ПП 04 дифференцированный зачет ПМ 04 квалификационный экзамен	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		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
					Теор. занятия	Практ. занятия				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 4.1-4.3 ОК 01- 07; ОК 09	МДК 04.01. Технология обвалки мяса	**96**	**68**	**96**	**18**	**68**	**-**	**10**		
ПК 4.1-4.3 ОК 01- 07; ОК.09	МДК 04.02. Технология жиловки мяса и субпродуктов	**72**	**50**	**72**	**12**	**50**	**-**	**10**		
ПК 4.1-4.3 ОК 01- 07; ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
ПК 4.1-4.3 ОК 01- 07; ОК 09	Производственная практика	**72**	**72**							**72**
	Промежуточная аттестация	**12**	**12**							
	Всего:	**324**	**274**	**168**	**148**		**-**	**20**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

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
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 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 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 и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 1. Изучение системы органов произвольного движения животных	8	
	Практическое занятие № 2. Изучение строения костей скелета		
	Практическое занятие № 3. Изучение прижизненных и послеубойных изменений в мышцах		
	Практическое занятие № 4. Изучение систем органов убойных животных		
Раздел 2. Технологический процесс обвалки мяса		**84/60**	
Тема 2.1. Характеристика мясного сырья	**Содержание**	**16/12**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 02
	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 отрубах.		ОК.07 ОК.09
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12/12**	
	Практическое занятие № 5. Определение качества мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий	12	
	Практическое занятие № 6. Определение термического состояния мясного сырья и его качественных показателей		
	Практическое занятие № 7. Изучение характеристик говядины		
	Практическое занятие № 8. Изучение характеристик свинины		
	Практическое занятие № 9. Изучение характеристик баранины		
	Практическое занятие № 10. Определение категорий упитанности говядины и свинины		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Требования к качеству мясного сырья Выбор оптимального режима дефростации мясного сырья		
Тема 2.2. Подготовка сырья	**Содержание**	**48/40**	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01 ОК 03 ОК.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 отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинно-рёберного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. 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 и лабораторных занятий	**40/40**	
	Практическое занятие № 11. Изучение влияния способа дефростации на качество мяса	40	

	Практическое занятие № 12. Изучение схем разделки говяжьих туш		
	Практическое занятие № 13. Изучение приёмов обвалки лопаточной части говядины		
	Практическое занятие № 14. Изучение приёмов обвалки спинно-рёберного отруба говядины		
	Практическое занятие № 15. Изучение приёмов обвалки тазобедренных частей туши говядины		
	Практическое занятие № 16. Изучение приёмов обвалки задних ног говядины		
	Практическое занятие № 17. Изучение приёмов обвалки поясничной части (филея) говядины		
	Практическое занятие № 18. Изучение приёмов обвалки шейной части говядины		
	Практическое занятие № 19. Изучение приёмов обвалки грудинки говядины		
	Практическое занятие № 20. Изучение схем разделки бараньих и свиных туш		
	Практическое занятие № 21. Изучение приёмов обвалки лопаточной части свинины		
	Практическое занятие № 22. Изучение приёмов обвалки спинно-рёберного отруба свинины		
	Практическое занятие № 23. Изучение приёмов обвалки тазобедренных частей туши свинины		
	Практическое занятие № 24. Изучение приёмов обвалки задних ног свинины		
	Практическое занятие № 25. Изучение приёмов обвалки поясничной части (филея) свинины		
	Практическое занятие № 26. Изучение приёмов обвалки шейной части свинины		
	Практическое занятие № 27. Изучение приёмов обвалки грудинки свинины		
	Практическое занятие № 28. Изучение приёмов обвалки баранины		
	Практическое занятие № 29. Изучение приёмов обвалки тушек птицы и кроликов		
	Практическое занятие № 30. Изучение оборудования и производственного инвентаря, применяемого при обвалке мяса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Универсальная разделка полутуш Разделка полутуш на полуфабрикаты		

Тема 2.3. Безопасность труда. Производственная санитария. Контроль качества.	**Содержание**	**10/8**	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 31. Организация рабочих мест при разделке и обвалке мяса	8	
	Практическое занятие № 32. Организация контроля качества сырья на этапах разделки и обвалки мяса		
	Практическое занятие № 33. Методы органолептической оценки качества мяса		
	Практическое занятие № 34. Анализ условий и безопасности труда в цехе обвалки мяса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении»		
МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов		**72/50**	
	Содержание	**46/38**	
	Жиловка мяса по видам.	8	ПК 4.3

ема 1.1. Технология жиловки мяса и субпродуктов	Жиловка говядины. Характеристика сортов. Жиловка мясной обрези. 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 мясных полуфабрикатов. Жиловка свинины. Сорта мяса. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обрези. Жиловка мяса голов. Основные правила жиловки мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Жиловка баранины и мяса птицы Сорта мяса. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Жиловка субпродуктов. Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердце, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя.		ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**38/38**	
	Практическое занятие № 1. Изучение санитарных и ветеринарных требований к процессу жиловки	38	
	Практическое занятие № 2. Изучение технологической инструкции по жиловке мяса говядины		
	Практическое занятие № 3. Изучение технологической инструкции по жиловке мяса свинины		
	Практическое занятие № 4. Определение сортов жилованого мяса		
	Практическое занятие № 5. Организация контроля качества сырья в процессе жиловки мяса		
	Практическое занятие № 6. Составление и анализ технологической схемы последовательности выполнения операций при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 7. Расчет выхода мяса говядины и свинины		
	Практическое занятие № 8. Изучение приемов выделения крупнокусковых полуфабрикатов из говядины		

	Практическое занятие № 9. Изучение приемов выделения крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины		
	Практическое занятие № 10. Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 11. Расчет выхода котлетного мяса, количества пищевых и технических отходов при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 12. Изучение групп и категорий субпродуктов		
	Практическое занятие № 13. Изучение технологической инструкции по жиловке субпродуктов		
	Практическое занятие № 14. Составление и анализ технологической схемы последовательности выполнения операций при жиловке субпродуктов		
	Практическое занятие № 15. Расчет выхода субпродуктов		
	Практическое занятие № 16. Определение качества процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов		
	Практическое занятие № 17. Изучение и анализ видов дефектов жиловки и способов их предупреждения и устранения		
	Практическое занятие № 18. Расчет количества мясного сырья для выполнения производственного задания		
	Практическое занятие № 19. Изучение правил складирования и хранения мяса в холодильниках		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Требования технологических и санитарных норм к процессу жиловки мяса и субпродуктов		
Тема 1.2. Безопасность труда в процессе жиловки мяса и субпродуктов	**Содержание**	**12/10**	ПК 4.3 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	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.	2	

	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10/10**	
	Практическое занятие № 20. Изучение требований правил техники безопасности при жиловке мяса	10	
	Практическое занятие № 21. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения		
	Практическое занятие № 22. Организация рабочих мест при жиловке мяса		
	Практическое занятие № 23. Организация контроля качества сырья на этапах жиловки мяса		
	Практическое занятие № 24. Анализ условий и безопасности труда в цехе жиловки мяса		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Правила безопасной эксплуатации оборудования сырьевого отделения		
Тема 1.3. Производственный участок	**Содержание**	**4/2**	
	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	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 25. Изучение требований производственной санитарии в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Контроль качества сырья на этапах разделки, жиловки и обвалки мяса		
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.		**72/72**	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01-ОК 07 ОК 09

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.		
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 ПК 4.2 ПК 4.3 ОК 01-ОК 07 ОК 09
Промежуточная аттестация	**12**	
Всего	**324**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, автоматизации технологических процессов, микробиологии, санитарии и гигиены, 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, 2026. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 30.06.2026).

2. *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, 2026. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584682 (дата обращения: 30.06.2026).

3. Зекунов А.Г. Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 460 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11826-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583959 (дата обращения: 30.06.2026).

4. Курочкин, А. А. Технология мяса и мясных продуктов: оборудование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21388-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569872 (дата обращения: 14.04.2026).

5. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088 (дата обращения: 30.06.2026).

6. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья животного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-6049083-5-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417314 (дата обращения: 16.04.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гуринович Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, 2015. – 121 с. – ISBN 978-5-89289-880-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС, 2016. - 176 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. - СПб.: ГИОРД, 2017. - 736 с.

4 Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720 с.

5. Серёгин И.Г., Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., Никитченко Д.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 608 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	Осуществляет разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ; оценка умений, приобретенных в ходе выполнения практических занятий. Квалификационный экзамен
ПК 4.2	Выполняет процесс обвалки частей туш скота	Оценка выполнения работ на практических занятиях, работ на учебной практике, квалификационные испытания
ПК 4.3	Выполняет жиловку мяса и субпродуктов	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ; оценка умений, приобретенных в ходе выполнения практических занятий. Квалификационный экзамен
ОК 01	Распознает задачу или проблему в профессиональном контексте	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 02	Определяет необходимые источники информации и умеет 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	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 06	Описывает значимость своей специальности	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
ОК 07	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания
ОК 09	Обосновывает и объясняет свои действия	Оценка результатов выполнения практических работ

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 101351 ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»

2026 г.

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 74

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 74

2.2. Структура профессионального модуля 74

2.3. Содержание профессионального модуля 75

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 78

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 78

3.2. Учебно-методическое обеспечение 78

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 79

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 «Выполнение работ по профессии 101351 «Изготовитель мясных полуфабрикатов».

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 или проблему, составлять план действий, искать информацию, оценивать результат	Алгоритмы выполнения работ, основные источники информации, методы работы, порядок оценивания результатов	-
ПК 5.1	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линия; показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; 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;	Приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства

	оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; подбирать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную; подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей	нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции; методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; устройство обслуживаемого оборудования; свойства мяса различных видов скота; назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов; установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов.	продуктов питания из мясного сырья Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

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	96	84
Курсовая работа (проект)		
Самостоятельная работа		
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	72	72
производственная		
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме экзамена УП 05 в форме дифференцированного зачета ПМ 05 в форме квалификационного экзамена	12	12
Всего	**180**	**168**

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, ПК 05.01	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	**96**	**84**	**96**	**12**	**84**				
	Учебная практика	**72**	**72**						**72**	
	Промежуточная аттестация	**12**	**12**							
	Всего:	**180**	**168**	**96**	**12**	**84**			**72**	

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		**96/84**	
Тема 1.1. Введение в профессию и техника безопасности	**Содержание**	**6/4**	ПК 5.1 ОК 01
	Характеристика профессии. Санитарные правила. Классификация полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 1. Изучение требования к личной гигиене и санитарные правила на предприятиях мясной промышленности	4	
	Практическое занятие № 2 Изучение конструкции и безопасной работы с ножами (обвалка, жиловка), мусатами.		
Тема 1.2. Первичная подготовка и переработка сырья	**Содержание**	**6/4**	ПК 5.1 ОК 01
	Строение мышечной, жировой и соединительной ткани. Химический состав мяса. Разделка туш, обвалка, жиловка, сортировка мяса. Требования к качеству.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 3. Определение свежести мяса органолептическими методами (цвет, запах, консистенция).	4	
	Практическое занятие № 4. Разделка говяжьей полутуши, свиной туши на отрубы (с использованием макетов, плакатов).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Технология полуфабрикатов	**Содержание**	**84/76**	ПК 5.1 ОК 01
	Технология крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Схемы производства полуфабрикатов. Технология рубленных полуфабрикатов. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Упаковка, охлаждение и требование к качеству полуфабрикатов.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**76/76**	
	Практическое занятие № 5. Анализ основного сырья в производстве полуфабрикатов.	76	
	Практическое занятие № 6. Подбор вспомогательных материалов в производстве полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 7. Обвалка, жиловка говядины.		

	Практическое занятие № 8. Обвалка, жиловка свинины.		
	Практическое занятие № 9. Расчёт отходов и выхода мякоти при разделке.		
	Практическое занятие № 10. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.		
	Практическое занятие № 11. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.		
	Практическое занятие № 12. Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов		
	Практическое занятие № 13. Изготовление порционных полуфабрикатов из говядины.		
	Практическое занятие № 14. Изготовление порционных полуфабрикатов из свинины.		
	Практическое занятие № 15. Изготовление мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины.		
	Практическое занятие № 16. Изготовление мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из говядины.		
	Практическое занятие № 17. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.		
	Практическое занятие № 18. Изготовление мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из свинины, говядины.		
	Практическое занятие № 19. Изготовление мясных натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины. Свинины и баранины		
	Практическое занятие № 20. Изучение технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса кур.		
	Практическое занятие № 21. Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров.		
	Практическое занятие № 22. Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса уток и утят.		
	Практическое занятие № 23. Анализ производства фасованного мяса и субпродуктов.		
	Практическое занятие № 24. Подбор оборудования для производства натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса		
	Практическое занятие № 25. Изготовление панированных полуфабрикатов из свинины.		
	Практическое занятие № 26. Изготовление панированных полуфабрикатов из говядины, баранины.		
	Практическое занятие № 27. Анализ технологической схемы производства рубленных полуфабрикатов.		
	Практическое занятие № 28. Изучение рецептуры рубленных полуфабрикатов (котлеты, биточки)		

	Практическое занятие № 29. Изучение рецептуры рубленных полуфабрикатов (шницель, бифштекс, фрикадельки и др.)		
	Практическое занятие № 30. Изготовление структурированного белкового продукта (СБП)		
	Практическое занятие № 31. Изучение технологии производства мясных фаршей.		
	Практическое занятие № 32. Анализ оборудования в производстве мясных фаршей.		
	Практическое занятие № 33. Приготовление рубленых изделий с начинкой (зразы с луком/яйцом, голубцы).		
	Практическое занятие № 34. Анализ ассортимента замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	Практическое занятие № 35. Изучение рецептуры замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	Практическое занятие № 36. Анализ оборудования в производстве замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	Практическое занятие № 37. Изготовление пельменей.		
	Практическое занятие № 38. Изготовление мант, хинкали.		
	Практическое занятие № 39. Упаковывание, хранение и транспортирование полуфабрикатов		
	Практическое занятие № 40. Анализ органолептических показателей полуфабрикатов по ГОСТ.		
	Практическое занятие № 41. Расчёт выхода полуфабрикатов из мяса разной упитанности. Решение комплексных задач.		
	Практическое занятие № 42. Изготовление набора полуфабрикатов (крупнокусковой, порционный, рубленый) с оценкой качества.		
Учебная практика **Виды работ:** Техника безопасности на рабочем месте. Выделение и подготовление полуфабрикатов из говядины. Выделение и подготовление полуфабрикатов из свинины Выполнение технологических процессов, по изготовлению различных видов мясных полуфабрикатов. Обслуживание оборудования для выработки мясных полуфабрикатов. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.		**72/72**	ПК 5.1 ОК 01
Промежуточная аттестация		**12**	
Всего		**180**	

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.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. ТР ТС 034/2013. О безопасности мяса и мясной продукции. Технический регламент Таможенного союза: введ. 1.05.2014 - Электронный текст документа подготовлен ЗАО «Кодекс» и сверен по: Официальный сайт Евразийской экономической комиссии. - Режим доступа: http ://www. eurasianconimission.org.

2. ГОСТ Р 52675-2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия: введ. 01.01.2008. - М.: Стандартинформ, 2007. - 14 с.

3. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 224 с. — ISBN 978-5-89289-982-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99581 (дата обращения: 02.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Курочкин, А. А. Технология мяса и мясных продуктов: оборудование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21388-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569872 (дата обращения: 02.07.2026).

5. Писменская, В. Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Писменская, Е. М. Ленченко, Л. А. Голицына. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07684-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 4 — URL: https://urait.ru/bcode/513129/p.4 (дата обращения: 02.07.2026).

Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 290 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18311-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 202 — URL: https://urait.ru/bcode/589565/p.202 (дата обращения: 02.07.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1	Обучающийся выполняет работы по приемке и сдаче мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; ведения технологического процесса производства продуктов питания из мяса птицы на автоматизированных линиях. эксплуатации на автоматизированных линиях Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования. Экспертная оценка выполнения практических занятий Промежуточная аттестация
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

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/ производственная**	**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	4	108
УП. 02.01	ПМн. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания 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 102915 Обвальщик мяса	Учебная практика	технологическая	4	72
УП 05.01	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	Учебная практика	технологическая	2,4	72
		Всего УП	Х	Х	**360**
ПП. 01	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических	Производственная практика	технологическая	5	144

	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	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 102915 Обвальщик мяса	Производственная практика	технологическая	4	72
		Всего ПП	X	X	**504**
		Итого практики	X	X	**864**

2026 г.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

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

УП.04.01 ПМ 04 Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса

УП.05.01 ПМ 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 84

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: 84

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 85

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 86

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 88

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 88

2.2. Структура учебной практики 88

2.3. Содержание учебной практики 92

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 97

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 97

3.2. Учебно-методическое обеспечение 97

3.3. Общие требования к организации учебной практики 97

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 97

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 98

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 Обвальщик 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 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов

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 исследовании качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ПК 4.1	Осуществлять разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами
ПК 4.2	Выполнять процесс обвалки частей туш скота
ПК 4.3	Выполнять жиловку мяса и субпродуктов
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

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 15141Обвальщик 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

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 исследовании качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ПК 4.1	Осуществлять разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами
ПК 4.2	Выполнять процесс обвалки частей туш скота
ПК 4.3	Выполнять жиловку мяса и субпродуктов
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья 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 ПК 4.2 ПК 4.3	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.	Тема 1.1 Проведение органолептической оценки поступающего сырья Тема 1.2 Разделка говяжьих, свиных и бараньих полутуш по установленным схемам Тема 1.3 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	72	По требованию ООО РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ
УП. 05	ПК 5.1	приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Тема 1.1 Тема 1.1 Ознакомление с предприятиями мясной отросли Тема 1.2 Подготовка основного и вспомогательного сырья	72	По требованию ООО РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ

		технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями Мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку	Тема 1.3 Проведение первичной обработки и разделки туш. Тема 1.4 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов Тема 1.5 Нарезка порционных полуфабрикатов Тема 1.6 Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов. Тема 1.7 Приготовление рубленной котлетной массы и формовка изделий. Тема 1.8 Полуфабрикаты из мяса птицы. Тема 1.9 Контроль качества готовой продукции		
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	108	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП. 02	108	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП. 04	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
УП. 05	72	концентрированно	1/2 2/4	Дифференцированный зачет
Всего УП	360			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессиональ ного 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 автоматизирован ных 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	Тема 1.7	24

		навыков использования СИЗ при выполнении технологических операций	Правила техники безопасности при выполнении технологических операций в мясной промышленности	
		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, жироудерживающей способности мяса и мясных продуктов.	Тема 1.3. Методы влагосвязывающей, водоудерживающей, жироудерживающей способности мяса и мясных продуктов	12
		4.Проведение исследовании pH мяса и мясных продуктов	Тема 1. 4. Методы провидения исследовании 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 исследовании 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 ПК 4.2	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 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 2. 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				72
ПК 5.1	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 101351 «Изготовитель мясных полуфабрикатов»	1. Ознакомление с видами деятельности предприятий мясной отросли. Техника безопасности на предприятии.	Тема 1.1 Ознакомление с предприятиями мясной отросли.	6
		2. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов.	Тема 1.2 Подготовка основного и вспомогательного сырья	6
		3.Проведение отработки разделки свиных туш. Выделение крупнокусковых частей: вырезка, толстый край, тонкий край, тазобедренная часть. Отработка навыков обвалки и жиловки.	Тема 1.3 Проведение первичной обработки и разделки туш.	12
		4. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов, сортировка по кулинарному назначению, упаковка и маркировка.	Тема 1.4 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	6
		5. Отработка навыков нарезки порционных полуфабрикатов,	Тема 1.5 Нарезка порционных	6

		контроль веса, упаковка и маркировка.	полуфабрикатов	
		6. Отработка навыков нарезки мелкокусковых полуфабрикатов.	Тема 1.6 Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.	6
		7. Отработка навыков работы с оборудованием. Проведение технологических расчётов при производстве рубленных полуфабрикатов с начинкой. Проведение органолептической оценки изделий.	Тема 1.7 Приготовление рубленной котлетной массы и формовка изделий.	12
		8. Отработка навыков разделки тушек цыплят-бройлеров. Изготовление натуральных полуфабрикатов.	Тема 1.8 Полуфабрикаты из мяса птицы.	12
		9. Работа с нормативной документацией. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	Тема 1.9 Контроль качества готовой продукции	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	**72**

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, жироудерживающей 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 pH 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. Микробиологтческие 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 Воловин 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 определении: деформация, напряжение упругость, адгезия, пластичность, пенетрация.	
Тема 1.9 Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий	**Содержание**	**12**
	Методы классификации при органолептическим 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**
Тема 1.1 Проведение органолептической оценки поступающего сырья	**Содержание**	**12**
	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**	**12**
	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	
Тема 1.3 Обвалка говядины, баранины и свинины	**Содержание**	**12**
	Последовательная обвалка всех отрубов говядины, баранины и свинины. Контроль правильности выполнения технологических операций по обвалке мяса всех видов сельскохозяйственных животных	
Раздел 2. Технология жиловки мяса и субпродуктов		**36**
Тема 2.1 Жиловка говядины, баранины, свинины и субпродуктов	**Содержание**	**12**
	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.	
Тема 2.2 Обвалка и жиловка тушек птицы	**Содержание**	**12**
	Разделка и обвалка тушек птицы; жиловка мяса; отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.	
Тема 2.3 Расчет выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке	**Содержание**	**12**
	Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
УП 05.01 ПМ 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов		
Раздел 1. Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов		**72**
Тема 1.1 Ознакомление с предприятиями мясной отросли.	**Содержание**	**6**
	Ознакомление с видами деятельности предприятий мясной отрасли. Техника безопасности при работе на мясоперерабатывающих предприятиях. Инструктаж по технике безопасности.	

	Обеспечение безопасности при работе с ножом и при работе на технологическом оборудовании. Освоение навыка использования средств индивидуальной защиты.	
Тема 1.2 Подготовка основного и вспомогательного сырья	**Содержание**	**6**
	Ознакомление с сопроводительной документацией. Проведение приёмки сырья по количеству и качеству. Органолептическая оценка сырья. Оформление отчётной документации.	
Тема 1.3 Проведение первичной обработки и разделки туш.	**Содержание**	**12**
	Проведение процесса дефростации мяса. Проведение отработки разделки свиных туш. Выделение крупнокусковых частей: вырезка, толстый край, тонкий край, тазобедренная часть. Отработка навыков обвалки и жиловки.	
Тема 1.4 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов.	**Содержание**	**6**
	Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов, сортировка по кулинарному назначению, упаковка и маркировка. Упаковка крупных кусков в вакуумную плёнку или пергамент. Маркировка тары с указанием наименования, массы и даты изготовления.	
Тема 1.5 Нарезка порционных полуфабрикатов	**Содержание**	**6**
	Отработка навыков нарезки порционных полуфабрикатов, контроль веса, упаковка и маркировка.	
Тема 1.6 Нарезка мелкокусковых полуфабрикатов.	**Содержание**	**6**
	Отработка навыков нарезки мелкокусковых полуфабрикатов. Проведение органолептической оценки готовых полуфабрикатов. Упаковка и маркировка с указанием наименования, массы и даты изготовления.	
Тема 1.7 Приготовление рубленной котлетной массы и формовка изделий.	**Содержание**	**12**
	Отработка навыков работы с оборудованием. Проведение технологических расчётов при производстве рубленных полуфабрикатов с начинкой. Проведение органолептической оценки изделий.	
Тема 1.8 Полуфабрикаты из мяса птицы.	**Содержание**	**12**
	Отработка навыков разделки тушек цыплят-бройлеров. Изготовление натуральных полуфабрикатов. Отделение филе от костей (снятие с грудки). Зачистка филе от плёнок и сухожилий. Приготовление котлет по-киевски: формирование из филе с маслом внутри. Приготовление натурального филе и филе с косточкой (антрекот из птицы).	
Тема 1.9 Контроль качества готовой продукции	**Содержание**	**6**
	Работа с нормативной документацией. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. Контроль и оценка качества полуфабрикатов. Оформление отчётной документации: журнал бракеражный, составление акта на некачественные полуфабрикаты. Проведение тепловой пробы (дегустация готовых изделий).	
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, 2026. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586415 (дата обращения: 07.07.2026).

2. 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: 07.07.2026).

3. Курочкин, А. А. Технология мяса и мясных продуктов: оборудование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21388-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590221 (дата обращения: 07.07.2026).

4. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья животного происхождения: учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь: СевГУ, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-6049083-5-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417314 (дата обращения: 07.07.2026).

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. Организовывает 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.	Оценка выполнения работ на учебной практике, оценка

		Оформляет документацию о качестве продукции и состоянию оборудования.	квалификационные испытания
УП 04	ПК 4.1	Осуществляет разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами	Оценка выполнения работ на практических занятиях, работ на учебной практике, квалификационные испытания
	ПК 4.2	Выполняет процесс обвалки частей туш скота	Оценка выполнения работ на практических занятиях, работ на учебной практике, квалификационные испытания
	ПК 4.3	Выполняет жиловку мяса и субпродуктов	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	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Оценка выполнения работ на практических занятиях, работ на учебной практике.

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 профессии15141 Обвальщик мяса

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 102

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 102

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики 103

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 105

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 105

2.2. Структура производственной практики 105

2.3. Содержание производственной практики 111

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 117

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 117

3.2. Учебно-методическое обеспечение 117

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 119

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

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 исследовании 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

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 продуктов питания из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке», «Обеспечение деятельности структурного подразделения», «Выполнение работ по профессии 102915Обвальщик 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 производства продуктов питания из мясного сырья	**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
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 102915 Обвальщик 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

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	2/4
Всего ПП	504		

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	Тема 1.4 Производство колбасных изделий	**30**

		9. Ведение процессов посола, инъецирования и массирования мяса 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 продуктов 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	Тема 1.2 Контроль технологических процессов при производстве рубленых, натуральных полуфабрикатов	18

		мясосодержащих полуфабрикатов.		
		5 Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6 Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	Тема 1.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	18
		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

		17Проведение 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. 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.	Тема 1.7. Контроль технологических процессов при производстве консервов	18
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. Ознакомление с порядком организации контроля за учётом рабочего времени, участие в заполнении табеля учёта рабочего времени	Тема 1.5. Оценка эффективности использования персонала организации	30
		Проведение анализа эффективности деятельности предприятия Участие в контроле качества продукции	Тема 1.6. Технико-экономические показатели производственной деятельности	24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**144**
ПМ 04. Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса				**72**
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 1. Технология обвалки мяса	1. Изучение требований правил техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и ветеринарных правил Организация рабочего места обвальщика и жиловщика мяса	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	6

			разделки, обвалки и жиловки мяса	
		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 ПК 4.2 ПК 4.3	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 мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.	Тема 2.2 Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха. Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.	6
		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**

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, распиловкаи 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, инъецирования 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 согласна 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**	**24**
	Проведение контроля качества готовых продуктов из мяса проводиться 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.	
Тема 1.6. Контроль качества сырья для производства консервов	**Содержание**	**24**
	Анализирование требований нормативной документации, предъявляемых к показателям качества сырья при производстве мясосодержащих консерв. 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».	
Тема 1.7. Контроль технологических процессов при производстве консервов	**Содержание**	**18**
	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».	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПП 03. ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения		**144**
Раздел 1. МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации»		
Тема 1.1. Общая характеристика предприятия	**Содержание**	12
	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-**	

	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. Технико-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. Сортовая, 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. Сортовая, 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.	18

	Обвалка свиных отрубов. Обвалка лопаточной части. Обвалка спинноребёрного отруба. Обвалка тазобедренных частей туши. Обвалка задних ног. Обвалка поясничной части (филея). Обвалка шейной части. Обвалка грудинки. Способы обвалки мяса: вертикальный и горизонтальный	
Раздел 2. Технология жиловки мяса и субпродуктов		24
Тема 2.1 Жиловка говядины и свинины. Характеристика сортов мяса	Жиловка говядины. Сорта мяса. Жиловка мясной обрези. Жиловка мяса голов. Жиловка мяса для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Жиловка свинины. Характеристика сортов. Жиловка свиного мяса. Жиловка мясной обрези. Жиловка мяса голов. Жиловка свинины для колбасного производства. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Жиловка субпродуктов Головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя	12
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 жиловки мяса	Осуществление производственного контроля на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса. Отбор проб для исследования. Лабораторные исследования.	6
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 печатные издания

1. Быстрова И.Ю. Производство и первичная обработка продукции животноводства : учебник И.Ю. Быстрова, А.А. Коровушкин, Ж.С. Майорова. ; ред. И.Ю. Быстрова. — 2-е изд., стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2024. — 304с.

3.2.2. 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: 20.04.2026).

2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. - Москва : Издательство Юрайт, 2026. - 315 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-16881-5. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/583824 (дата обращения: 19.05.2026).

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-50815-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471638 (дата обращения: 20.04.2026).

4. 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.

5.Курочкин, А. А. Технология мяса и мясных продуктов: оборудование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 225 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-21388-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569872 (дата обращения: 14.04.2026).

6.Оплата труда в организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией О. А. Лапшовой. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2026. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15550-1. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/585504 (дата обращения: 19.05.2026).

978-5-534-07091-0. -URL: https://urait.ru/bcode/472486. (дата обращения: 14.03.2025)

6. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья животного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-6049083-5-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/417314 (дата обращения: 14.04.2026).

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 деятель-ностью 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 решений 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	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник). Оценка задания по практике

		производственных мощностей расчета основных и оборотных средств	(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, панирует 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	Осуществляет разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационные испытания
	ПК 4.2	Выполняет процесс обвалки частей туш скота	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и

			задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационные испытания
	ПК 4.3	Выполняет жиловку мяса и субпродуктов	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 деятель-ностью 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 деятель-ностью 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	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по

		технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства	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-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК 3
ООД.02 ЛИТЕРАТУРА 23
ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК 54
ООД.04 ИНФОРМАТИКА 76
ООД.05 ИСТОРИЯ 101
ООД.06 ГЕОГРАФИЯ 130
ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ 158
ООД. 08 ФИЗИКА 187
ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 216
ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 237
ПД.01 ХИМИЯ 267
ПД.02 БИОЛОГИЯ 291
ПД.03 МАТЕМАТИКА 318
ПД.04 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ 354
ПД.05 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 370
«СГ. 01 ИСТОРИЯ РОССИИ» 384
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 396
«СГ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 411
«СГ 04. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» 422
«СГ.05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 437
«СГ. 06 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА» 452
«ОП. 01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 461
«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ» 471
«ОП. 03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ» 481
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ» 491
«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ» 501
«ОП. 06 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ» 502
«ОП.07 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ» 517

«ОП.08 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ» 525
«ОП.09 ОХРАНА ТРУДА» 526
«ОП.10 ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ» 538
«ОП.11 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» 546

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК» 5

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

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

Изучение русского языка на базовом уровне обеспечивает общекультурный уровень молодого человека, способного к продолжению обучения в системе СПО и высшего образования.

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

– осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

– овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений;

– понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

– совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

– развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);

– совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

– обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за

исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
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; – 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;	**ПРб 2** Совершенствование умений 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); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **ПРб 4** Совершенствование умений 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); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); **ПРб 5** Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных 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;

	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; **ПРб 7** Обобщение знаний 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); **ПРб 9** Совершенствование умений 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	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	**ПРб 1** Сформированность представлений 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; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **ПРб 2** Совершенствование умений 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); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-

	- 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	коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **ПРб 5** Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных 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; **ПРб 6** Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; **ПРб 7** Обобщение знаний 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); **ПРб 8** Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**ПРб 1** Сформированность представлений 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; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **ПРб 3** Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах 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);

	– 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	**ПРб 4** Совершенствование умений 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); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); **ПРб 6** Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; **ПРб 7** Обобщение знаний 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); **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной,

		учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию	**ПРб 3** Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах 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	**42**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	4
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. Общие сведения о языке		**4**	
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка		
Тема 1.2. Лингвистика как наука. Основные функции языка	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари		
Раздел 2. Речь. Речевое общение		**2**	
Тема 2.1. Виды речевой деятельности. Речевой этикет в профессиональной коммуникации	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения) Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств		

	оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения		
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**2**	
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	**Основное содержание**	**2**	ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации		
Раздел 4. Язык и речь. Культура речи. Система языка		**2**	
Тема 4.1 Язык как система. Культура профессиональной речи	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка. Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности		
Раздел 5. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**4**	
Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 1. Владение нормами постановки ударения в современном русском языке		
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**4**	
Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости.		

	Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм)		
Тема 6.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности		
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**2**	
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы	**Основное содержание**	**2**	ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур		
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы		**8**	
Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи	**Основное содержание**	**2**	ОК, 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы употребления числительных и местоимений		
Тема 8.2 Основные нормы употребления имени существительного. Основные нормы	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы.		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 2. Употребление основных норм глаголов		

употребления имени прилагательного	Практическая работа № 3. Употребление основных норм числительных		
Раздел 9. Орфография. Основные правила орфографии		**12**	
Тема 9.1 Орфография. Основные правила орфографии. Орфографические нормы в профессиональной коммуникации	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Написание производных предлогов. Написание союзов. Орфографические нормы в профессиональных текстах		
	Практические занятия	**8**	
	Практическая работа № 4. Правописание гласных и согласных в корне Практическая работа № 5. Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными Ъ и Ь. Буквы Ы – И после приставок. Практическая работа № 6. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов Практическая работа № 7. Правописание суффиксов. Правописание Н и НН в различных частях речи.		
Тема 9.2 Правописание слов с не и ни. Слитное, дефисное и раздельное написание слов	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Правописание с не и ни, определять условия выбора слитного, раздельного и дефисного написания		
Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы		**2**	
Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы. Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	
	Синтаксис как раздел лингвистики. Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности		
Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации		**8**	
	Основное содержание	**2**	ОК 05, ОК 09

Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации	**Теоретическое обучение**	2	
	Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции.		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 8. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Практическая работа № 9. Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Практическая работа № 10. Знаки препинания в сложносочиненном предложении, в сложноподчиненном предложении, в бессоюзном сложном предложении		
Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи		**4**	
Тема 12.1 Культура речи	**Профессионально-ориентированное содержание**	4	
	Практические занятия	**4**	
	ПР № 11. Функциональная стилистика ПР № 12. Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.5
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, оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

Специализированная мебель и системы хранения:

– доска для письма мелом,

– стол с ящиками для хранения,

– кресло офисное,

– стол ученический,

– стул ученический.

Технические средства:

– сетевой фильтр,

– ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации).

Электронные средства обучения:

– электронные образовательные ресурсы.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

– словари языковые фундаментальные,

словари раздаточные.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Русский язык. СПО Базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в двух частях / А.Н. Рудяков, Т.Ф. Фролова, и др. - 2-е изд.,стер.- Москва: Просвещение, 2025.- (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121331-7. Ч.1.-303, [1] с. ISBN 978-5-09-121332-4.

2. Русский язык. СПО Базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в двух частях / А.Н. Рудяков, Т.Ф. Фролова, и др. - 2-е изд.,стер.- Москва: Просвещение, 2025.- (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121331-7. Ч.2.-220, [4] с. ISBN 978-5-09-121333-1.

3.2.2 Основные 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, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598630 (дата обращения: 09.05.2026).

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,

2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585039 (дата обращения: 09.05.2026).

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, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585267 (дата обращения: 09.05.2026).

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, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585268 (дата обращения: 09.05.2026).

5. 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: 09.05.2026).

3.2.3 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

3.2.4 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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 4 Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1, 8.2 Р 9, Тема 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 12, Тема 12.1	– 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, 1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1, 8.2 Р 9, Тема 9.1, 9.2 Р 10 Тема 10.1 Р 11, Тема 11.1 Р 12 Тема 12.1	– Фронтальный опрос – Тестирование – Контрольная работа – Эссе – Составление словаря терминов
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Р 1, Тема 1.1, 1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1 Р 6, Тема 6.1, 6.2 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1, 8.2 Р 9, Тема 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Тема 11.1 Р 12, Тема 12.1	– Фронтальный опрос – Тестирование – Эссе – Составление словаря терминов
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	Р 2, Тема 2.1 ПОС Р 4, Тема 4.1 ПОС Р 9, Тема 9.1 ПОС Р 10, Тема 10.1 ПОС Р 12, Тема 12.1 ПОС	– 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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА» 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 50

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 50

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице

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

		медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
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;	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

	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; - 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

		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
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;	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	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- выполнять инструктаж и обучение персонала на рабочих местах	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

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**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)		
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
Тема 1.1 Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Основное содержание**	2	
	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**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №2. Анализ героя Обломова как вневременного типа и одной из граней национального характера		

Тема 1.3 Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №3. Анализ идеологического конфликта в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети»		
Тема 1.4 Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Тема 1.5 Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Тема 1.6 Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		

Тема 1.7 Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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. 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**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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-эпопеи 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»		
Тема 1.9 Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». 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 Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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 Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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 Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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 Романические произведения М.А. Горького.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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 Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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 Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №10. Анализ рассказов И.А. Бунина из сборника «Темные аллеи».		
	Основное содержание	**4**	

Тема 4.2 Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока.	**Теоретическое обучение**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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**	
	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).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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		
Тема 4.5 Своеобразие поэзии первой половины XX века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: 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…», «Идёшь, 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		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №14. Анализ стихотворений О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики		
Тема 4.6 Художественное творчество А.А. Ахматовой	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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	**2**	
	Практическая работа №15. Анализ поэмы «Реквием». Тема Родины и судьбы в поэме		
Тема 4.7 Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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»		
Тема 4.8 М. А. Шолохов. История создания произведения «Тихий Дон»	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). 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 4.9 Особенности прозы	**Основное содержание**	**2**	
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору)		

М.А. Булгакова	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		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №17. Выявление особенностей романа М.А. Булгакова «Белая гвардия»		
Тема 4.10 Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в 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 Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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		
	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. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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)		
	Основное содержание	**2**	
	Теоретическое обучение	2	

Тема 4.13 Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	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 гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
Тема 4.14 Поэзия о Великой Отечественной войне.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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.		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №19. Анализ стихотворений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.15 Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые». Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения		
Тема 4.16 Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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»		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №20. Анализ стихотворений Б. Л. Пастернака «Февраль. Достать чернил и плакать»		

Тема 4.17 **А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына**	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под 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	**2**	
	Практическая работа №21. Анализ произведений А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича» - отражение быта политзаключенных		
Тема 4.18 Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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 Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №22. Анализ рассказов В.М. Шукшина «Срезал», «Микроскоп». Тема «маленького человека»		
Тема 4.19 Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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).		
Тема 4.20 Идейно-художественное своеобразие лирики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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...». «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 второй половины XX – начала	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение	2	

XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературывторой половины XX – начала XXI века	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришныйугор»); 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»)		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1 Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, 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 Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI 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 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
	Основное содержание	**2**	

Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	**Теоретическое обучение**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	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		
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века – XX века	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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.		
Раздел 10. Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»		**8**	
10.1 Дело мастера боится	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09 ПК 3.3.
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о мастерстве технолога		
	Практическое занятие	**4**	
	Практическая работа №25. Люди специальности технолог меняют мир к лучшему Практическая работа №26. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве технолога		
10.2 Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	**Профессионально-ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06 ОК 09 ПК 3.3.
	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 привило, 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		
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	

10.3 «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессия технолог в мире НТП	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		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК, 06, ОК 09 ПК 3.3.
	Практическое занятие	**2**	
	Практическая работа №28. Написание сочинения «Моя профессия в будущем»		
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

1. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев и др. – 2-е издание, стер. – Москва: Просвещение,2025 (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121336-2. Ч.1.- 351, [1] с.: ил. ISBN 978-5-09-121337- 9.

2. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях / Т.Ф. Курдюмова, Е.Н. Колокольцев и др. – 2-е издание, стер. – Москва: Просвещение,2025 (Учебник СПО) ISBN 978-5-09-121336-2. Ч.2.- 414, [2] с.: ил. ISBN 978-5-09-121336-3.

3.2.2 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, 2026. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01425-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584913 (дата обращения: 11.05.2026).

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, 2026. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587321 (дата обращения: 11.05.2026).

3. 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, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583870 (дата обращения: 11.05.2026).

4. 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, 2026. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583872 (дата обращения: 11.05.2026).

3.2.3 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: 11.05.2026).

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

3.2.4 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.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	- 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 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	- 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 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	- Мини-проекты - Фронтальный опрос - Практические работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– 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 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– 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 числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– Кейс-задания – Фронтальный опрос – Тестирование – Интервью – Практические работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р.1, Темы 1.1 – 1.10 Р.2, Тема 2.1 Р.3, Тема 3.1 – 3.4 Р.4, Тема 4.1 – 4.20 Р.5, Тема 5.1 Р.6, Тема 6.1 Р.7, Тема 7.1 Р.8, Тема 8.1 Р.9, Тема 9.1, 9.2 Р.10, Тема 10.1 – 10.3 ПОС	– Фронтальный опрос – Тестирование – Практические работы
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Р 10, Темы 10.1.- 10.3 ПОС	– 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

2026 г.

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 специальности19.02.12 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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице

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 коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в

	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.	содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	- 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

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, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	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 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. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	-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; -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

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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 применению в различных	- 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 онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	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 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов	- 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 ___ идр.); − 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.	**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**	
	Практическая работа №16. Рассуждение на тему почему и как люди путешествуют. Практическая работа № 17. Путешествие на поезде, самолете.		
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 PROFобразование: [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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»....78

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ88

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 98

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 100

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

Основная цель изучения информатики на базовом уровне для уровня среднего общего образования (далее – СОО) – обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

сформированность основ логического и алгоритмического мышления;

сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;

создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Задачи освоения «Информатики»:

- 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.	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	**ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; **ПРб 3** Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; **ПРб 4** Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; **ПРб 5** Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; **ПРб 6** Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; **ПРб 7** Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во

	явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; **ПРб 10** Умение 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); **ПРб 11** Умение 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; **ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	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; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения	**ПРб 1** Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; **ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; **ПРб 3** Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; **ПРб 4** Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; **ПРб 5** Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; **ПРб 6** Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

	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.	**ПРб 7** Владение 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; **ПРб 8** Умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#, 1C); 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); **ПРб 9** Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#, 1C) 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; **ПРб 10** Умение 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); **ПРб 11** Умение 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; **ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормативов.	**ПРб 10** Умение 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); **ПРб 11** Умение 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;

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.	**ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах **ПРб 11** Умение 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;
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	- ведения первичной документации.	**ПРб 10** Умение 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 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей	- ведения первичной документации.	**ПРб 10** Умение 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

промышленной переработки		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. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	- ведения первичной документации.	**ПРб 10** Умение 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 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	**ПРб 10** Умение 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); **ПРб 11** Умение 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;
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию: - рассчитывать потребности производства в сырье,	**ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений

	вспомогательных, упаковочных материалах и таре.	технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления.	**ПРб 10** Умение 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 3.5. Вести учётно-отчётную документацию	- правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары.	**ПРб 10** Умение 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);

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)	

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
Вводное занятие	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Цель и задачи изучения информатики для выполнения задач профессиональной деятельности. Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Входной контроль		
Раздел 1. Теоретические основы информатики. Цифровая грамотность		**26**	
Тема 1.1. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта. Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 1. Операции с файлами, папками и ярлыками Практическая работа № 2. Приемы копирования и перемещения объектов		
Тема 1.2. Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Информационные процессы. Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объем памяти.		
Тема 1.3. Системы счисления.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	

Кодирование информации	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Перевод конечной десятичной дроби в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления. Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Определение информационного объема текстовых сообщений. Кодирование изображений. Оценка информационного объема растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Перевод чисел из одной системы счисления в другую		
Тема 1.4. Подходы к измерению информации	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Подходы к измерению информации. Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 4. Определение количества информации		
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при		

	известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Решение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Нормальные формы: дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы. Логические элементы компьютера. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 5. Решение логических задач.		
Тема 1.6. Основы социальной информатики. Информационная безопасность	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы. Резервное копирование. Парольная защита архива. Информационные технологии и профессиональная деятельность. Информационные ресурсы. Цифровая экономика. Информационная культура Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Цифровая грамотность в профессиональной деятельности.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 6. Приобретение навыков в работе с антивирусными программами и архиваторами		
Раздел 2. Информационные технологии		**52**	
Тема 2.1. Обработка	**Основное содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	

информации в текстовых процессорах. Технологии создания структурированных текстовых документов	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы		
	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 1.1., ПК 2.3., ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5
	Практические занятия		
	Практическая работа № 7. Создание и форматирование текстового документа технологической инструкции по производству продуктов питания животного производства Практическая работа № 8. Создание и форматирование таблиц на примере спецификации продуктов животного происхождения Практическая работа № 9. Редактирование документа технологической инструкции с применением графических объектов. Практическая работа № 12. Работа с оглавлением и стилями документа технологические инструкции		
Тема 2.2. Анализ данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц.	**Основное содержание**	**18**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Анализ данных с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений диапазона. Сортировка, фильтрация, условное форматирование профессиональной информации, представленной в табличной форме.		
	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	8	ОК 01, ОК 02
	Практические занятия		

	Практическая работа № 14. Построение и форматирование диаграмм для оценки качества и состава продуктов животного происхождения Практическая работа № 16. Выполнение вычислений автоматизация расчётов и калькуляции сырья Практическая работа № 17. Систематизирование и отфильтрация показателей качества продуктов Практическая работа № 19. Создание комплексного документа, автоматизированного отчёта контроль качество продуктов животного происхождения		ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5
Тема 2.3. Базы данных. Анализ данных.	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Табличные (реляционные) базы данных. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Запросы к многотабличным базам данных. Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов.		
	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02 ПК 1.1.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 20 Разработать информационной базы данных учёта сырья и готовой продукции. Практическая работа № 21. Автоматизировать технологические расчёты учёта сырья и готовой продукции. Практическая работа № 22. Формирование запросов и отчётов учёта сырья и готовой продукции		
Тема 2.4. Компьютерная графика и мультимедиа. Технологии обработки	**Основное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Графический редактор. Обработка графических объектов. Растровая и векторная графика. Форматы графических файлов. Мультимедиа. Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств). Технологии обработки различных объектов компьютерной		

графических объектов. Представление профессиональной информации в виде презентаций. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео). Компьютерные презентации. Основные понятия: слайд, макет слайда; этапы подготовки презентации; способы создания переходов и анимации. Технология работы с мультимедийной презентацией. Правила создания презентаций.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 25 Разработка визуальное оформление мультимедийной презентации для продвижения изделий и продуктов питания Практическая работа № 26. Визуализация технологической схемы и зонирования производственного цеха в MS Paint		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 3.3
	Практические занятия		
	Практическая работа № 25. Создание интерактивных презентаций Практическая работа № 26. Создание и редактирование рисунка в программе Paint		
Раздел 3. Информационное моделирование. Алгоритмы и программирование		**50**	
Тема 3.1. Списки, графы, деревья. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры. Анализ алгоритмов в профессиональной области	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Графы. Основные понятия. Виды графов. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа, определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа). Деревья. Бинарное дерево. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные стратегии. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат. Этапы решения задач на компьютере. Язык программирования Паскаль. Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня. Примеры задач: алгоритмы обработки конечной числовой последовательности (вычисление сумм, произведений, количества элементов с заданными свойствами), алгоритмы анализа записи чисел в позиционной системе счисления, алгоритмы решения задач методом перебора (поиск наибольшего общего делителя двух натуральных чисел,		

	проверка числа на простоту). Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Табличные величины (массивы). Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: суммирование элементов массива, подсчет количества (суммы) элементов массива, удовлетворяющих заданному условию, нахождение наибольшего (наименьшего) значения элементов массива, нахождение второго по величине наибольшего (наименьшего) значения, линейный поиск элемента, перестановка элементов массива в обратном порядке. Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (например, метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Подпрограммы.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 27. Составление алгоритмов с использованием структуры "следование" и "ветвление" Практическая работа № 28. Составление алгоритмов с использованием структуры "цикл". Массивы.		
Тема 3.2. Введение в язык программирования Pascal. Основные алгоритмические конструкции языка	**Основное содержание**	**22**	
	Теоретическое обучение	8	ОК 01, ОК 02
	Основные принципы и элементы языка программирования Pascal. Запись алгоритмов на языке программирования. Графические возможности языка.		
	Практические занятия	14	
	Практическая работа № 29. Составление линейных программ в Pascal Практическая работа № 30. Составление разветвляющихся программ. Оператор ветвления if Практическая работа № 31. Составление разветвляющихся программ. Оператор Case Практическая работа № 32. Составление программ с организацией циклов. Оператор While, Repeat Практическая работа № 33. Составление программ с организацией циклов. Оператор For Практическая работа № 34. Работа с графикой в Паскале Практическая работа № 35. Работа с графикой в Паскале		
Тема 3.3. Модели и моделирование.	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	

Этапы моделирования. Компьютерно-математическое моделирование	Модели и моделирование. Цели моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. Формализация прикладных задач. Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики). Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 37. Визуальное моделирование и проектирование		
	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 36. Компьютерное и математическое моделирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения		
Тема 3.4. Моделирование в электронных таблицах. Математические модели в профессиональной области	**Основное содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов в профессиональной деятельности. Построение модели поведения для достижения лучших результатов в решении профессиональных задач (в переговорах, логистике, бюджетировании и т.д.)		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 38. 3D моделирование и визуализация данных Практическая работа № 39. 3D моделирование и визуализация данных Практическая работа № 40. Моделирование различных процессов средствами Паскаля		
	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02 ПК 1.1.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 41. Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в MS Excel Практическая работа № 42. Применение электронных таблиц для решения оптимизационных задач технолога		
Раздел 4. Телекоммуникационные технологии		**14**	
Тема 4.1. Компьютерные	**Основное содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02
	Теоретическое обучение	2	

сети: локальные сети, сеть Интернет. Службы Интернета	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен. Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Поисковые системы. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Поиск информации профессионального содержания.		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 44. Работа с электронной почтой Практическая работа № 45. Работа с информационными и образовательными ресурсами Практическая работа № 48. Реализация этапов решения задач на компьютере		
	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 2.1.
	Практические занятия		
	Практическая работа № 43. Поиск информации в профессиональной деятельности технолога. Практическая работа № 46. Электронный документооборот: технология совместной работы с документами Google Практическая работа № 47. Электронный документооборот: технология совместной работы с документами Google		
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатики».

Специализированная мебель и системы хранения:

– доска для письма маркером,
– стол с ящиками для хранения,
– кресло офисное,
– шкаф для хранения учебных пособий,
– стол ученический,
– стул ученический,
– кресло компьютерное,
– стол компьютерный.

Технические средства:

– интерактивная доска,
– сетевой фильтр,
– многофункциональное устройство,
– персональный компьютер с периферией (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации),
– источник бесперебойного питания,
– персональный компьютер с периферией для обучающихся (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации),
– пакет программного обеспечения для обучения языкам программирования и основ алгоритмизации,
– коммутатор,
– комплект кабелей и переходников,
– коннекторы,
– кабель связи витая пара.

Электронные средства обучения:

– электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия;

– мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы,
– комплект демонстрационных учебных таблиц.

.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания

1. Информатика: учебник для студентов учреждения СПО/ Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. – 5-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2025. – 416с.

3.2.2 Основные 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: 20.04.2026)

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: 20.04.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

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.

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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»..... 103

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 112

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 126

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 128

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

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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;	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**
	- 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	
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,	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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,	достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями:	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**
	г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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	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 - 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
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	-знать: общие сведения о мясном скотоводстве	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 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 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

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**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. 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	2	
	Практическая работа № 1. Изучение военных операций на Западном и Восточном фронтах. Итоги и последствия Первой мировой войны		
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	2	
	Теоретическое обучение	2	
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики		
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние		

	Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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. 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, Италии и в Испании		
Тема 2.4. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.		
Раздел 3. Вторая мировой война 1939-1945 гг		**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	4	
	Теоретическое обучение	2	
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Положение в оккупированных странах. 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 01, 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 01, 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 Практическая работа № 6. Изучение истории возникновения и развития мясной промышленности в России.	2	
Тема 4.2. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Первые декреты новой власти. 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.		

Тема 4.3. Гражданская война	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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.		
Тема 4.4. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством		
Тема 4.5. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны		
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930 гг		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	6	
	Теоретическое обучение	4	
	Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. 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 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: 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. Выявление этапов развития индустриализации и коллективизации в СССР.		
Раздел 6. Великая Отечественная война 1941-1945 гг		**10**	ОК 01, ОК 02,
	Основное содержание	6	

Тема 6.1. Первый период войны	**Теоретическое обучение**	2	ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
	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. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием.		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 9. Изучение блокады Ленинграда и обороны Москвы		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №10. Определение роли мясокомбинатов в период войны	2	
Тема 6.2 Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «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.		
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях		
Раздел 7. Мир во 2 половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**	ОК 01, ОК 02,

Тема 7.1. США и страны Европы во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	2	ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	США и страны Западной Европы во второй 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	
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 8.1. Страны Азии во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	6	
	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. 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	2	

	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. Анализ особенностей развития Японии, Ю. Кореи, Китая.		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во 2 половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн.		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв		**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	2	
	Теоретическое обучение	2	
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны		
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение		
	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	
Раздел 10. СССР в 1945-1991 гг.		**22**	ОК 01, ОК 02, ОК 05,
Тема 10.1. СССР в	**Основное содержание**	4	
	Теоретическое обучение		

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	ОК 06
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Анализ причин и особенностей холодной войны.		
Тема 10.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	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 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 Практическая работа № 15. Изучение строительства крупных мясокомбинатов в СССР в период «Оттепели»	2	
Тема 10.3. Политическое	**Основное содержание**	6	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение		

развитие СССР в 1964-1985 гг.	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. 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	2	ОК 05, ОК 06
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 16. Определение национальной политики и причин национальных движений в СССР Практическая работа № 17. Выявление основных направлений внешней политики СССР в 1964-1985 гг		
Тема 10.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	6	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	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.		

	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 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
Тема 11.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	8	
	Теоретическое обучение		
	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 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	2	

	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. Изучение межнациональных отношений в 1990-е годы.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 22. Анализ причин возникновения кризиса в мясной промышленности РФ	2	
Тема 11.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	10	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1
	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. 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. 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.	4	
	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 Практическая работа № 25. Анализ возникновения кластеров по выращиванию и переработки скота в современной России	2	
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. Всеобщая история: 1914 год - начало XXI века: учебник/ В.Р Мединский, А.В. Торкунов; 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 Основные 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, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590583 (дата обращения: 12.05.2026).

2. Карпачев, С. П. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582716 (дата обращения: 12.05.2026).

3. 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, 2026. — 550 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584081 (дата обращения: 08.05.2026).

4. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей: учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17878-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586955 (дата обращения: 08.05.2026).

5. 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, 2026. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20248-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588691 (дата обращения: 12.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Буганов В.И. и др. История России, конец XVII- XIX век. 10кл.: 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 XVIIвека.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/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

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

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.

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

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. 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 – Контрольная работа – Выступление с презентацией – Тестирование
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 – Выступление с презентацией – 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 – Выступление с презентацией – 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	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,	– Устный опрос – Тестирование – Выступление с презентацией – Составление кроссвордов

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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	– 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 ПОС Р.6 Тема 6.1 ПОС Р.10 Тема 10.2 ПОС Р.11 Тема 11.1, 11.2 ПОС	– Устный опрос – Практическая работа – Выступление с презентацией 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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ» 132

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 145

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 154

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением

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	населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические 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	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	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,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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,	хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты 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;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 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-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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;	экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		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; 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;	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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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 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	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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
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	- знать общие сведения о мясном скотоводстве; -уметь соблюдать требования к состоянию пожарной, промышленной и экологической безопасности.	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

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	32
практические занятия	24
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. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 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. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	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
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и глобальными изменениями климата и загрязнением Мирового океана.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 3. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Раздел 3. Современная политическая карта		**2**	
3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	**Основное содержание**	**2**	ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		

Раздел 4. Население мира		**10**	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира. Практическая работа № 5. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	2	

	Практическая работа № 6. 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, ОК 03, ОК 04
	Теоретическое обучение	4	
	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 7. 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, ОК 03, ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	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 ПК 2.1
	Теоретическое обучение	6	
	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти.		

	Современные тенденции развития отрасли, 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 № 8. Размещение животноводческой отрасли на карте мира. Практическая работа № 9. Составление экономико-географической характеристики животноводческой отрасли. Практическая работа № 10. 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 № 11. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.2. Зарубежная Азия	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Теоретическое обучение	2	
	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 № 12. 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.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02,

Америка	**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 № 13. 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, 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 № 14. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и	**Основное содержание**	**4**	
	Профессионально ориентированное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 2.1
	Теоретическое обучение	2	
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты		

геодемографической карте мира	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 № 15. Анализ геоэкономических изменений агрокомплекса России в новых геополитических условиях.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 2.1
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 16. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		ОК 01, ОК 02, ОК 03
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;);

– информационно-коммуникационные средства (ноутбук, сервер, принтер, проектор, интернет, мультимедийные презентации и др.);

– библиотечный фонд кабинета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Кузнецов, А. П. География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — 2-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2025 - 367, [1] с.: ил., карты.- (Учебник СПО).

3.2.2 Основные электронные издания.

1. География: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 375 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21926-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582440 (дата обращения: 28.04.2026).

2. Лобжанидзе, А. А. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10561-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566028 (дата обращения: 28.04.2026).

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. Учебник. Базовый уровень. 10-11 классы. Часть 2. — М. «Русское слово», 2021

4. Калуцков, В. Н. География России. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник и практикум для среднего общего образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16446-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589156 (дата обращения: 28.04.2026).

5. Максаковский В.П. География. 10-11 классы. Учебник. Базовый уровень. — М., «Просвещение», 2021

6. Новая географическая картина мира. Ч. 1 : учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М. : Дрофа, 2020. — 319, [1] с. : ил., карт. — (Российский учебник).

7. Новая географическая картина мира. Ч. 2 : учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М. : Дрофа, 2020. — 287, [1] с. : ил., карт. — (Российский учебник).

3.2.4 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
8. http://www.geo.historic.ru/ - Страны мира: географический справочник

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 ПОС Р 6, Темы 6.5 ПОС	– 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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» 160

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 177

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 183

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

– воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

– развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

– развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

– освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования (далее – СОО);

– овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

– совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительнок 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 и умение 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;	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; 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;

	– 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; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; – 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; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную	конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемыев 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; **ПРб 9** Владение 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 наукдля 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

	и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию – и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных – и коммуникационных технологий	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; **ПРб 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; 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; **ПРб 11** 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

	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	источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; – ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политикив Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальнойи

	собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложныйи тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **ПРб 10** Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугамии инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способових снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	**ПРб 8** Использование обществоведческих знаний 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
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: – эстетическое отношение к миру, включая	**ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной

языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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; **ПРб 9** Владение 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 числепо 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 российских духовно-	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;принятие традиционных	**ПРб 1** Сформированность знаний 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;

нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; патриотического воспитания: – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 2** Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой

	– 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	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; **ПРб 3** Владение 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; **ПРб 4** Владение 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; **ПРб 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной

		из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; 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; **ПРб 7** Владение 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; **ПРб 8**Использование обществоведческих знаний 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; **ПРб 9**Владение 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; **ПРб 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; **ПРб 11**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; **ПРб 12**Владение умением самостоятельно оцениватьи принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальныхи межличностных конфликтов; оценивать поведение людейи собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании,

		необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	**ПРб 9** Владение 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; **ПРб 4** Владение 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

	участников обсуждать результаты совместной работы	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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: 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;	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; 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; 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; 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

	– 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	компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Знание учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения и основ производственного учета;	**ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий; **ПРб 10** Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	Знание принципов планирования работы трудового коллектива	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; **ПРб 8** Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию	Знание основ производственного учета	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

		ПРб 6 Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах; **ПРб 10** Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей;

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**	
Раздел 1. Человек и окружающий мир		**10**	
Тема 1.1 Сознание человека. Мировоззрение и ценности	**Основное содержание**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение жизненного успеха		
	Практические занятия	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №1. Анализ способов познания окружающего мира с учетом мышления технолога продуктов питания мясного происхождения.		
Тема 1.2 Логика и ее законы	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №2. Анализ деятельности человека как способа существования личности.		
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №3. Определение моделей поведения технолога продуктов питания мясного происхождения в системе социальных взаимодействий.	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 3.3, ПК 3.5
Раздел 2. Культура. Искусство		**4**	
Тема 2.1 Как музеи сохраняют историю	**Основное содержание**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи Российской Федерации. Региональные музеи.		
	Практические занятия	**2**	ОК 04, ОК 05,

	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №4. Описание образа технолога продуктов питания мясного происхождения в театре, кино, музыке или литературе.		ОК 06, ПК 1.1, ПК 3.3, ПК 3.5
Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе		**10**	
Тема 3.1 Экономика как наука и хозяйство	**Основное содержание**	**6**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Экономический рост и пути его достижения. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Роль экономики в жизни общества, его устойчивого развития. Уровень жизни. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах		
	Практические занятия	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №5. Анализ влияния рыночных механизмов на производство продуктов питания мясного происхождения. Практическая работа №6. Определение возможности предпринимательской деятельности в сфере производства продуктов питания мясного происхождения.		
Тема 3.2 Банковская система. Финансовые услуги и страхование	**Основное содержание**	**4**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг. Финансовое мошенничество. Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов		
	Практические занятия	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа №7. Анализ влияния современной российской экономики и денежно-кредитной политики Центрального Банка на производство продуктов питания мясного происхождения.	**2**	
Раздел 4. Политическая жизнь общества		**10**	

Тема 4.1 Политическая система общества	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Политическая система общества, ее структура и функции. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы		
Тема 4.2 Политическая идеология	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №8. Сравнение политических партий, общественно-политических организаций и движений.		
Тема 4.3 Политические партии, общественно-политические организации и движения	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Политические партии. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №9. Анализ избирательной системы с точки зрения эффективности.		
Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации		**16**	
Тема 5.1 Гражданское право	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №10. Анализ семейного права с точки зрения эффективности.		

Тема 5.2 Трудовое право	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №11. Анализ наиболее распространенных административных правонарушений и путей их избегания.		
Тема 5.3 Уголовное право	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних		
Тема 5.4Экологическое право	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа №12. Анализ налогового права с точки зрения эффективности. Практическая работа №13. Анализ процессуального права с точки зрения эффективности.		
Раздел 6. Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 6.1 Современные проблемы устойчивого развития	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная обеспеченность. Глобальные проблемы человечества. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям, семье и человеку. Демографическая проблема. Экологические проблемы. Искусственный интеллект – возможности и угрозы		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №14. Определение проблем Российской цивилизации и государственного суверенитета.		
Раздел 7. Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты		**6**	

Тема 7.1 Россия в глобальной экономике	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Принципы экономического развития России. Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Международные экономические организации. Национальные интересы Российской Федерации и стратегические цели развития		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №15. Анализ России как социального государства.		
Тем 7.2 Защита государственных интересов России	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование: история и современность. Контрактно-призывная система. Государственная поддержка военных и ветеранов. Органы государственной безопасности Российской Федерации. Совет безопасности Российской Федерации. Функции органов государственной безопасности. Росгвардия. Полиция. Следственный комитет Российской Федерации. Прокуратура		
Раздел 8. Формирование справедливого миропорядка в XXI в.		**6**	
Тема 8.1 Международные отношения	**Основное содержание**	**2**	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Международные отношения. История трансформации миропорядков. Лига наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО)		
Тема 8.2 Биполярный мир и холодная война	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Теоретическое обучение	2	
	Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние. Холодная война		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа №16. Анализ концепции однополярного мира и движения к многополярности.		
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 Основные печатные издания

1. Котова О.А. Обществознание: базовый уровень : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / О. А. Котова, Т. Е. Лискова. – 2-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. – 303 с. : ил. – (Учебник СПО).

3.2.2 Основные электронные издания

1. 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: 17.05.2026).

2. 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: 17.05.2026).

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. ЭБСЮрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724

5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.

6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru

7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru

8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru

9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.

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

11. 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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

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 4,Темы 4.2,4.3 Р 5, Темы 5.1,5.2,5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.2	-Устный опрос; -Письменный опрос; -Представление результатов практических работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Р 1, Тема 1.2 Р 4, Темы 4.2,4.3 Р 5, Темы 5.1,5.2,5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.2	-Представление результатов практических работ;
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 1.2 Р 4, Темы 4.2,4.3 Р 5, Темы 5.1,5.2,5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.2	-Представление результатов практических работ; -Устный опрос;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.1,1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3 Р 5, Темы 5.1,5.2,5.3,5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1,7.2 Р 8, Темы 8.1,8.2	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Темы 1.1,1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3 Р5,Темы5.1,5.2,5.3,5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1,7.2 Р 8, Темы 8.1,8.2	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений,	Р1, Темы 1.1,1.2 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3 Р 5, Темы 5.1,5.2,5.3,5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1,7.2 Р 8, Темы 8.1,8.2	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ;

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 5, Тема 5.4	-Устный опрос;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 5, Темы 5.1,5.2,5.3,5.4	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ;
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Р 1, Темы 1.1, 1.2 ПОС Р 2, Тема 2.1 ПОС Р 3, Темы 3.1, 3.2 ПОС	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ; -Эссе; -Ментальная карта;
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р 1, Темы 1.1, 1.2 ПОС Р 2, Тема 2.1 ПОС Р 3, Темы 3.1, 3.2 ПОС	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ; -Эссе; -Ментальная карта;
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	Р 1, Темы 1.1, 1.2 ПОС Р 2, Тема 2.1 ПОС Р 3, Темы 3.1, 3.2 ПОС	-Устный опрос; -Представление результатов практических работ; -Эссе; -Ментальная карта

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 08 ФИЗИКА

2026 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 212

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 214

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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:	ПРб 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; ПРб 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, 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

	- 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.	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; - 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;	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 учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по 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;	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	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; - 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; - признавать свое право и право других людей на ошибки;	ПРб 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

	- 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.	ПРб 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 среды, осознание	ПРб 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 устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	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	ПРб 2. Сформированность умений 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; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (взаимодействием тел; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током); ПРб 4. Владение 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; 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; ПРб 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 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	ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: нагревание проводника с током, электромагнитная индукция; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (взаимодействием электрическим и магнитным полями, электрическим током); ПРб 4. Владение 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; 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; ПРб 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 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	**82**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	-
лабораторные занятия	18
контрольные работы	4
2. Профессионально ориентированное содержание	**26**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	-
лабораторные занятия	6
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	

	Лабораторная работа № 1. Исследование зависимости силы трения от силы нормального давления		
	Профессионально ориентированное содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	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		
Тема 2.3. Законы сохранения в механике	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	6	
	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		
	Профессионально ориентированное содержание	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	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, как фактора влияющего на качество и безопасность продуктов животного происхождения Лабораторная работа № 3. Определение влажности воздуха, как важного параметра в технологии производства продуктов питания животного происхождения		
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 электрический ток. Токи в различных средах	**Основное содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	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 p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		
	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	2	
	Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 7. Определение КПД электроприборов и электрооборудования применяемого на линиях производства продуктов питания животного происхождения		
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		
	Профессионально ориентированное содержание	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ПК 2.1.
	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**	
	Теоретическое обучение	6	

	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. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	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**	ОК 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**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 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		
	Основное содержание	**2**	

Тема 7.2. Строение атома	**Теоретическое обучение**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07
	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		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа № 11. Моделирование радиоактивного распада		
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	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		
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
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. Основные печатные издания.

1. Физика: Базовый уровень. Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Н.С. Пурышева, Н.Е. Важеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин .— 2-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2025.— 512 с.: ил., 2л. цв. ил. — («Учебник СПО») .— ISBN 978-5-09-121349-2.

3.2.2. Основные электронные издания

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, 2026. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589209 (дата обращения: 10.06.2026).

2. Калашников, Н. П. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12827-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600239 (дата обращения: 10.06.2026).

3.2.3. Дополнительные источники

1. 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.

2. 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. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30
4. 2КМ-школа. – Режим доступа: http://www.km-school.ru/
5. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm
6. Конструктор тестов - Режим доступа: https://onlinetestpad.com/
7. Платформа ЯКласс – Режим доступа: http://www.yaklass.ru/
8. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/
9. Физика.ru. – Режим доступа: http://www.fizika.ru
10. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: http://www.fipi.ru/
11. Электронный учебник – Режим доступа: http://www.physbook.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2., 5.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 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	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2., 5.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 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	Р 1, Темы 1.1. Р 3, Темы 3.2. Р 4, Темы 4.2. Р 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	Р 2, Темы 2.2. Р 3, Темы 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.2. Р 5, Темы 5.1., 5.3. Р 7, Темы 7.3. Р 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	Р 1, Темы 1.1. Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2., 5.3. Р 6, Темы 6.1. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 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	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3. Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3. Р 5, Темы 5.1., 5.2. Р 7, Темы 7.1., 7.2., 7.3. Р 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	Р 2, Темы 2.2 ПОС Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3 ПОС Р 4, Темы 4.1., 4.2., 4.3 ПОС Р 7, Темы 7.3 ПОС.	– доклады, рефераты; – выполнение и защита лабораторных работ – решение задач – оценка выполнения домашних самостоятельных работ
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Р 4, Темы 4.2 ПОС	– 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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....218

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 223

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 233

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 236

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	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 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;	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		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 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

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	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	52
2. Профессионально ориентированное содержание	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
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, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК. 3.3
Основное содержание		**2**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение		
	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, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	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		
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная*		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)		
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК. 3.3
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**68**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК. 3.3
Профессионально ориентированное содержание		**16**	
Тема 2.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		ОК 08, ПК. 3.3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК. 3.3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2 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»		
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ПК. 3.3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 3 Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм	**Содержание учебного материала** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК. 3.3
	Практические занятия		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Практическое занятие № 4 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК. 3.3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5 Структура и организация труда: группа труда, рабочее положение, рабочие движения Практическое занятие № 6 Функциональные системы организма и обеспечение трудового процесса Практическое занятие № 7. Внешние условия, производственные факторы и их влияние на здоровье, профессиональные заболевания Практическое занятие № 8 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		**52**	
Учебно-тренировочные занятия		**52**	
Гимнастика		**12**	
Тема 2.6. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала** 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	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 9 Выполнение общеразвивающих и прикладных упражнений		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.7. Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала** Элементы и комбинации на брусьях разной высоты, перекладине, на бревне. Опорный прыжок через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)		**4**	
	Практические занятия			ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия № 10 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) Практические занятия № 11 Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
	Девушки	**Юноши**		
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
	2. 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)		
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
Тема 2.8. Акробатика	**Содержание учебного материала** Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках,		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 12. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться)		
Тема 2.9 (1) . Аэробная гимнастика	**Содержание учебного материала** Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 13 Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		
Тема 2.9 (2). Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала** Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 14. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Атлетические единоборства		**2**	
Тема 2.10. Атлетические единоборства	**Содержание учебного материала** Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты.	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие № 15 Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.). Силовые упражнения и единоборства в парах.		
Спортивные игры		**32**	
Тема 2.11. Футбол	**Содержание учебного материала** Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов 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. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 16 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.12. Баскетбол	**Содержание учебного материала** Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	**10**	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 17 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Практическое занятие № 18 Ведение мяча с сопротивлением защитника. Бросок мяча по кольцу. Эстафеты. Практическое занятие № 19 Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие № 20 Совершенствование техники по накрыванию и отбиванию мяча при броске. Передача мяча в прыжке. Практическое занятие № 21 Техника владения мячом, броски по кольцу. Штрафной бросок.		
Тема 2.13. Волейбол	**Содержание учебного материала** Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, 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 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 22. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Практическое занятие № 23 Стойка игрока, передвижение в стойке. Прием и передача мяча: снизу и сверху двумя руками Практическое занятие № 24 Нижняя прямая подача. Индивидуальные действия в игре. Учебная игра. Практическое занятие № 25 Обучение навыков группового блокирования. Нижняя прямая подача. Учебная игра. Практическое занятие № 26 Прием и передача мяча снизу 2руками. 2-х сторонняя учебная игра (по упрощенным правилам)		
Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.15. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала** Бег с высокого старта и низкого, стартовый разгон, финиширование, спринтерский бег, бег на средние и длинные дистанции, эстафетный бег(4*100, 4*400), бег по прямой с различной скоростью, прыжок в длину с разбега, прыжок в высоту с разбега, метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши), подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие № 27 Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; Совершенствование техники спринтерского бега. Практическое занятие № 28. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) Практическое занятие № 29 Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью) Совершенствование техники прыжка в длину с разбега Практическое занятие № 30 Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); Совершенствование техники прыжка в длину с разбега Практическое занятие № 31. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Вариативный модуль по видам спорта		**6**	
Тема 2.17 Бадминтон	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 32 Обучение основным стойкам игрока, хват ракетки, перемещение по площадке. Правила игры. Практическое занятие № 33 Ознакомление учащихся с размерами площадки, с правилами игры на счет. Практическое занятие № 34. 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. Основные печатные издания

1. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В.И. Лях. - Москва: Просвещение, 2025. - 287 с.

3.2.2 Электронные издания.

1. Чепаков, Е. М. Атлетическая гимнастика : учебник для среднего профессионального образования / Е. М. Чепаков. — 3-е изд. — Москва : Издательство

Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11733-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587413 (дата обращения: 25.05.2026).

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебник для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, 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: 25.05.2026).

3. Основы здорового образа жизни в образовательной организации : учебное пособие для среднего профессионального образования / 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: 13.03.2026).

4. Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учебник для среднего профессионального образования / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07085-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586264 (дата обращения: 25.05.2026).

5. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18365-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587121 (дата обращения: 25.05.2026).).

6. 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, 2026. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16822-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589307 (дата обращения: 25.05.2026).

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22085-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600786 (дата обращения: 25.05.2026).

3.2.3 Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.

2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.

4. 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

5. Михайлов, Н. Г. Методика обучения физической культуре. Аэробика : учебник для среднего профессионального образования / Н. Г. Михайлов, Э. И. Михайлова, Е. Б. Деревлёва. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 138 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07636-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585642 (дата обращения: 25.05.2026).

6. Рипа, М. Д. Методы лечебной и адаптивной физической культуры : учебник для среднего профессионального образования / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07858-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585699 (дата обращения: 25.05.2026)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 оказание 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 оказание 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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ» 239

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 249

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 262

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 265

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.

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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 бы ту,

		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 представления о культуре безопасности	**Основное содержание**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	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-	**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		

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**	
	Теоретическое обучение	2	ОК 07; ОК 08
	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		
	Основное содержание	**2**	ОК 01; ОК 07

Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. 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	**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		

меры профилактики	возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, 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**	
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	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	
	Практическая работа № 11. Составление алгоритма противодействия манипулятивным воздействиям и мошенничеству. Определять способы психологического воздействия. Использовать эмпатию и уважение в общении с партнёром.		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Основное содержание**	**2**	
	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		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	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**	
	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,		ОК 2; ОК 03; ОК 06

	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 информации в цифровой среде	**Основное содержание**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
	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	**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,		

развития общества	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 прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
	Основное содержание	**2**	

Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 16. Характеристика АК -74 и АК -12, сравнение характерных конструктивных особенностей, образцов стрелкового оружия.		
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		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	**Основное содержание**	**2**	
	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			
	Основное содержание	**4**	

Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, 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		ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.2
	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	**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		

возникновении несчастного случая на производстве	**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; умей 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 Основные печатные издания.

1. **Основы безопасности жизнедеятельности.** В 2 частях. Часть 1. Базовый уровень : учебник для среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, Е. Н. Байбарина, В. А. Зуев [и др.] ; под общей редакцией Ю. С. Шойгу. – Москва : Просвещение, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-09-114456-7.

2. **Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 частях. Часть 2. Базовый уровень : учебник для среднего профессионального образования / Ю. С. Шойгу, Е. Н. Байбарина, В. А. Зуев [и др.] ; под общей редакцией Ю. С. Шойгу. – Москва : Просвещение, 2025. – 252 с. – ISBN 978-5-09-121357-7.**

3.2.2 Основные электронные издания.

1. Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 351 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18656-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 43 — URL: https://urait.ru/bcode/600370/p.43 (дата обращения: 27.07.2026).

3.2.3 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. Неудахин, 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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»..... 269

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 278

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 287

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 287

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице..

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:** **ПРб 01.** 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; **ПРб 02**. 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

	– 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.	диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 03.** 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; **ПРб 04.** 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; **ПРб 05.** 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; **ПРб 07.** 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	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. 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; **ПРб 08.** 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;

	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; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	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; **ПРб 09.** 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;	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** 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.

	– 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.	
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;	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** 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; **ПРб 10.** 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.

	– расширение опыта деятельности экологической направленности. **Метапредметные результаты должны отражать:** **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	**ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 03.** 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
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	**ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 03.** 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

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки. выбросы, отходы производства пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знание методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	**ПРб 06.** 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 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	**ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 03.** 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

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		
	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	2	
	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.	**Основное содержание**	**10**	

Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	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.		ОК01 ОК02
	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 вещества	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	**2**	
	Лабораторная работа № 6. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций	2	ПК 2.2, ПК2.3
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 (pH) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена.	4	ОК01 ОК02 ОК07 ОК09
	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. ьГидролиз 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**	
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли).	2	ОК01 ОК02
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа № 6. Номенклатура неорганических веществ	2	
Тема 1.6. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**4**	
	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	ОК01 ОК02
	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**	
	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 равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье Контрольная работа№1	2	ОК01 ОК02 ПК1.2
	Практические занятия (Лабораторные занятия)	**2**	
	Практическая работа № 7. Влияние различных факторов на скорость химической реакции	**2**	
Раздел 2. Неорганическая химия		**16**	
Тема 2.1.	**Основное содержание**	**4**	

Физико-химические свойства неорганических веществ	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 ПК 2.1 ПК 2.2
	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	ОК01 ОК02 ОК04

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 углеводородами, принадлежащими к различным классам. Контрольная работа№3	6	ОК01 ОК02 ПК2.2 ПК2.3
	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	ОК01 ОК02 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	ОК01 ОК02 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 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)	4	ОК01 ОК02
	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	ОК01 ОК02 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**	ОК01 ОК02 ПК2.3
	Теоретическое обучение	2	
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная 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	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**	
Тема9.1 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 pH 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 Основные печатные издания.

1. Химия.Учебник для среднего профессионального образования, Базовый уровень / под редакцией Е.Г. Рудзитис - Москва : Издательство Юрайт, 2026 – 336 с.

3.2.2 Электронные издания.

1. Открытая электронная библиотека химического портала «Chemnet», содержит учебные и информационные материалы для школьников и учителей. В ней можно найти учебники по общей и неорганической химии, органической химии, мультимедиаматериалы, а также задачи химических олимпиад с решениями, задачи вступительных экзаменов для абитуриентов. http://gotourl.ru/4786 (http://www.chemnet.ru/rus/elibrary/)

2. Лекции по химии на сайте Постнаука. - https://postnauka.ru/themes/chemistry ; http://gotourl.ru/4780 (http://elementy.ru/)

3.2.3 Дополнительные источники

1. Химия: естественно-научный профиль: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования /О. С. Габриелян и др ; под редакцией О. С. Габриеляна. - Москва: Издательство Академия, 2024.- 395 с,

2. Химия: учебник: [для среднего профессионального образования] / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. – 8-е изд., стер.. – Москва : Академия, 2023 - (Профессиональное образование).Библиогр.: с. 236.

3. Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 446 с..

4. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 478, с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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 змясного 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 технологических процессов и	Тема 2.1 Тема2.2 Тема9.1 Тема9.2	– Устный опрос – Тестирование, – Диагностическая работа – Выполнение и защита лабораторных работ;

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ» 293

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ302

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 314

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 315

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 агробиотехнологий;

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных	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

	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 на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. 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	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	Знания: производственный контроль на предприятиях отрасли.	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

продуктов питания из мясного сырья.		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.	Знания: методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.	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
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 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
ПК 2.3. Производить лабораторные исследовании 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.	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

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		**2**	
Тема 1.1. Биология в системе наук	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	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		**2**	
Тема 2.1. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**	**2**	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	**2**	
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:	**2**	
	Практическая работа № 1 Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов	**2**	
Тема 3.2. Биологически	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение:	4	

важные химические соединения	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 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.	2	
	Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНКи 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**	
	Лабораторная работа № 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 ПК 1.1 ПК 2.3
	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:	**4**	
	Лабораторная работа № 2. Анализ строения растительной и животной клетки. Техника микроскопирования	2	
	Лабораторная работа № 3. Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)	2	

Раздел 4. Жизнедеятельность клетки		**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.2
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 аккумулирование 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 аминокислот	2	
Тема 4.3. Вирусы	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.2
	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	
	В том числе практические и лабораторные занятия:	**4**	
	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
	Основное содержание	**2**	
	Теоретическое обучение:	2	

Тема 5.1. Жизненный цикл клетки	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 ПК 1.1
	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 растений.	2	
Тема 5.3. Индивидуальное развитие организмов.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства.	2	
Тема 5.4. Особенности строения и развития животных	**Основное содержание**	**6**	
	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 растений с краткой характеристикой их функций.	2	
	Практическая работа № 8. Вирусные и бактериальные заболевания растений. 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, ОК 04, ОК 07

Тема 6.1. Закономерности наследования	**Теоретическое обучение:**	2	
	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	
	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**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 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. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и 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	2	

	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		**6**	
Тема 7.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Теоретическое обучение:	**2**	
	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. Биогеографические: 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	
	Основное содержание	**4**	

Тема 7.2. Микроэволюция. Макроэволюция	**Теоретическое обучение:**	2	ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	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. 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
Тема 8.1. Зарождение и развитие жизни	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:	2	
	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.	**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	2	

Основные стадии эволюции человека	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 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. Среды 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. Среды 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,	**Основное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе.	**2**	

природные экосистемы	Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, 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 ПК 2.2
	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 2.2
	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 активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия профессиональной направленности:	**4**	
	Практическая работа № 18. Влияние производственных факторов на организм человека	2	

	Лабораторная работа № 4. Определение суточного рациона питания в зависимости от уровня физической активности	2	
Раздел 11. Селекция организмов, основы биотехнологии		**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2
Тема 11.1. Селекция как наука и процесс	**Основное содержание**	**2**	
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. 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**	
Тема 11.2. Основы биотехнологии. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 2.2
	Теоретическое обучение:	**2**	
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы. Основные направления современной биотехнологии в профессиональной 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)	2	
	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 растений, 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 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.	2	

	Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. Постановка цели, задач, выдвижение гипотезы		
	В том числе практические и лабораторные занятия	**8**	
	Лабораторная работа № 5. Влияние углеводов на рост и физиологическую активность дрожжевых клеток	2	
	Лабораторная работа № 6. Оценка качества атмосферного воздуха	2	
	Лабораторная работа № 7. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим показателям	2	
	Практическая работа № 20. Методы биоэкологических исследований	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: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, экран.

Демонстрационное оборудование и приборы:

- комплект влажных препаратов демонстрационный
- комплект гербариев по систематике растений с определительными карточками
- цифровой микроскоп бинокулярный

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания.

2. Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / И.Б. Агафонова, А.А. Каменский, В.И. Сивоглазов. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 271 с.

3.2.2 Электронные издания.

3. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/579596 (дата обращения: 27.03.2026).

4. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 378 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/579602 (дата обращения: 27.03.2026).

3.2.3 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 (дата обращения: 27.03.2026).

2. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / 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 (дата обращения: 27.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
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, 5.4 П-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, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Темы 3.3, 5.2, 5.3, 11.1	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 4.1, 4.3, 11.1	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 10.2, 10.3, 11.2	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 исследовании качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Темы 3.3, 12.1	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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА».....320

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ337

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 350

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 352

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

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

– формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

– подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

– развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

– формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, 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;

	- 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	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и

		теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения,

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и 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	аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по

		условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус,

		шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные

использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение	элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

	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	ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

	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	ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус,

		шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

		ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по

		условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве;

		использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК 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	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов. ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов. ПРб5. 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.

		ПРб4. Исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций. ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств.
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	ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов. ПРб5. 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. ПРб4. Исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств.

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	**186**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	186
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
2. Профессионально ориентированное содержание	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
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. Множества и логика	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство		
Тема 1.2. Числа и вычисления	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений		
Тема 1.3. Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений		
Тема 1.4.	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	
	Теоретическое обучение	2	

Процентные вычисления в профессиональных задачах	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах технологии продуктов питания животного происхождения. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 1.2.
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №1. Расчёт процентных соотношений сырья при производстве мясных продуктов		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера		
Тема 1.6. Функции и графики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции		
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**42**	
Тема 2.1. Арифметический корень n–ой степени.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени.		
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем.		

	Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем		
Тема 2.3. Степенная функция	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени		
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Решение иррациональных уравнений и неравенств		
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Показательные уравнения и неравенства		
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	8	
	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства		
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Теоретическое обучение		
	Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 2. Расчёты технологических процессов производства мясных продуктов на основе логарифмических зависимостей	4	

	Практическая работа № 3. Графическое представление и анализ технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов		
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**30**	
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них		
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости		
Тема 3.4. Углы между прямыми	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	

и плоскостями	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах		
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач		
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 1.2.
	Теоретическое обучение		
	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 4. Геометрические расчёты в технологических процессах мясного производства Практическая работа № 5. Практическое применение свойств прямых и плоскостей при организации рабочих зон и потоков на мясоперерабатывающем предприятии Практическая работа № 6. Практическое применение расчёта углов наклона и расстояний между элементами оборудования в мясной промышленности	6	
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26**	
	Основное содержание	**6**	ОК 01, ОК 05

Тема 4.1. Основы тригонометрии	**Теоретическое обучение**	6	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента		
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы		
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики		
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств		
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Теоретическое обучение		
	Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
	Практические занятия	**2**	
	Практическая работа № 7. Построение и интерпретация графиков тригонометрических функций для анализа периодических изменений параметров в процессах переработки мяса и мясных продуктов	2	
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения		
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**34**	
Тема 5.1. Многогранники	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	8	

	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы		
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды		
Тема 5.3. Тела вращения	**Основное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	8	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных		

	тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения		
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 1.2.
	Теоретическое обучение		
	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
	Практические занятия	**4**	
	Практическая работа № 8. Применение симметрии для обеспечения товарного вида мясных изделий Практическая работа № 9. Решение практико-ориентированных задач в мясоперерабатывающем производстве с применением комбинаций многогранников и тел вращения	4	
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05, ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		**44**	
Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке		
	Основное содержание	**4**	ОК 01, ОК 05

Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	**Теоретическое обучение**	4	
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств		
Тема 6.3. Производная. Геометрический и физический смысл производной	**Основное содержание**	**10**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	10	
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций		
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы		
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком		
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Теоретическое обучение		
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 10. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции при оптимизации рецептур мясных продуктов Практическая работа № 11. Применение производной для нахождения оптимальных параметров в технологии мясных продуктов Практическая работа № 12. Применение методов математического анализа для решения технологических задач производства продуктов питания животного происхождения	6	
	Основное содержание	**6**	ОК 01, ОК 05

Тема 6.7. Первообразная функции	**Теоретическое обучение**	6	
	Первообразная. Таблица первообразных		
Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Основное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	6	
	Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница		
Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		**26**	
Тема 7.1. Элементы комбинаторики	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события		
Тема 7.3. Представление данных и описательная статистика	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		

Тема 7.4. Вероятность в профессиональных задачах	**Профессионально ориентированное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05 ПК 3.1., ПК 3.4.
	Теоретическое обучение	2	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач в технологии продуктов питания животного происхождения		
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 13. Графические методы анализа в системе контроля качества мясных продуктов Практическая работа № 14. Вычисление и анализ средних показателей при контроле качества сырья и готовой продукции в мясоперерабатывающем производстве Практическая работа № 15. Решение профессиональных технологических задач с использованием методов оценки вероятности случайных событий	6	
Тема 7.5. Серии последовательных испытаний	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	**Основное содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Теоретическое обучение	4	
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений		
Тема 7.7.	**Основное содержание**	**2**	ОК 01, ОК 05
	Теоретическое обучение	2	

Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении		
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», оснащенного учебно-методическим и материально-техническим оборудованием.

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).
- информационно-коммуникационные средства: мультимедийный проектор; интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /Башмаков М.И. – 5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2025. - 288с.

3.2.2. Электронные издания

1. Богомолов, Н. В. Математика: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 400 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21352-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598473 (дата обращения: 13.05.2026).

2. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 571 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18419-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599048 (дата обращения: 13.05.2026).

3. Богомолов, Н. В. Геометрия: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 108 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09528-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598517 (дата обращения: 13.05.2026).

3.2.3 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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

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 - 1.6 ПОС 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.9 ПОС 2.8 Р 3, Темы 3.1 - 3.7 ПОС 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.6 ПОС 4.5 Р 5, Темы 5.1 - 5.6 ПОС 5.5 Р 6, Темы 6.1 - 6.9 ПОС 6.6 Р 7, Темы 7.1 – 7.7 ПОС 7.4	– 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 1.3 - 1.5 ПОС 1.4 Р 2, Темы 2.2, 2.7, 2.9 ПОС 2.8 Р 3, Темы 3.5 ПОС 3.6 Р 4, ПОС 4.5 Р 5, Темы 5.1 -5.6 ПОС 5.5 Р 6, Темы 6.4, 6.5 ПОС 6.6 Р 7, Темы 7.2, 7.6 ПОС 7.3	– 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, ПОС 1.4 Р 2, ПОС 2.8 Р 3, ПОС 3.6 Р 4, ПОС 4.5 Р 5, ПОС 5.5 Р 6, ПОС 6.6 Р 7, ПОС 7.3	– Представление результатов практических работ – Контрольная работа – Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 5, Темы 5.4 Р 7, Темы 7.4	– 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 - 1.6 ПОС 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.9 ПОС 2.8 Р 3, Темы 3.1 - 3.7 ПОС 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.6 ПОС 4.5 Р 5, Темы 5.1 - 5.6 ПОС 5.5 Р 6, Темы 6.1 - 6.9 ПОС 6.6 Р 7, Темы 7.1 – 7.7 ПОС 7.4	– Устный опрос – Доклады – Представление результатов практических работ – Выполнение заданий промежуточной аттестации
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 2, ПОС 2.8 Р 6, ПОС 6.6	– Представление результатов практических работ – Решение задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, ПОС 1.4 Р 5, ПОС 5.5	– Устный опрос – Доклады – 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, ПОС 1.4 Р 3, ПОС 3.6 Р 5, ПОС 5.5	– Представление результатов практических работ
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Р 2, ПОС 2.8 Р 4, ПОС 4.5 Р 6, ПОС 6.6 Р 7, ПОС 7.3	– Представление результатов практических работ
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Р 2, ПОС 2.8 Р 4, ПОС 4.5 Р 6, ПОС 6.6 Р 7, ПОС 7.3	– 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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ» 356

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 364

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 367

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 368

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 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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице.

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:**	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; - 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	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	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 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	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

	- 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: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	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

	- 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	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.	Знания: производственный контроль на предприятиях отрасли.	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
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	Знания: методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.	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

технологическими инструкциями.		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 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
ПК 2.3. Производить лабораторные исследовании 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.	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

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 01, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3
	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**	
	Практическая работа № 1. Формулирование проблемы, темы проекта и ее актуальности.	**2**	
	Практическая работа № 2. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта	**2**	
	Практическая работа № 3. Подбор методов исследования	**2**	
	Практическая работа № 4. Составление плана реализации проекта	**2**	
Раздел 2. Электронные ресурсы для учебного проекта	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04; ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3
	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**	
	Практическая работа № 5. Выбор литературы по теме индивидуального проекта.	**2**	
	Практическая работа № 6. Работа с информационными источниками	**2**	
	Практическая работа № 7. Проработка нормативной, учебной и специальной литературы,	**2**	
	Практическая работа № 8. Ознакомление с библиографическими правилами цитирования источников	**2**	
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 04, ОК06, ОК 07; ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3

	Практические занятия	**10**	
	Практическая работа № 9. Ознакомление с общими требованиями к оформлению текста, графических материалов индивидуального проекта	**2**	
	Практическая работа № 10. Оформление текста, графических материалов индивидуального проекта	**2**	
	Практическая работа № 11. Написание заключительной части индивидуального проекта	**2**	
	Практическая работа № 12. Подготовка презентации проекта	**2**	
	Практическая работа № 13. Подготовка тезисов доклада	**2**	
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, ОК 09; ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практические занятия	**6**	
	Практическая работа № 14. Выступление по группам и оппонирование учебных проектов	**2**	
	Практическая работа № 15. Разбор и проработка ошибок по контролю знаний	**2**	
	Практическая работа № 16. Защита проектов. Итоговая конференция	**2**	
Промежуточная аттестация: другие формы контроля (защита проекта)			
Всего:		**32**	

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: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Электронные издания

3.2.1 Основные печатные издания.

1. Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / И.Б. Агафонова, А.А. Каменский, В.И. Сивоглазов. – 2-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 271 с.

3.2.2 Электронные издания.

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/579596 (дата обращения: 27.03.2026).

2. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 378 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/579602 (дата обращения: 27.03.2026).

3.2.3 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 (дата обращения: 27.03.2026).

2. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / 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 (дата обращения: 27.03.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/ профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Р2, Р 3, Р 4	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой; Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р2, Р3, Р 4	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой; Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Р 2, Р 3, Р 4	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой; Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Р 3, Р 4	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой; Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; Оценка результатов выполнения практических работ
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Р 1, Р 2, Р 3, Р 4	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой; Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ; Оценка результатов выполнения практических работ; Выполнение проекта; Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями)
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и		

непригодные для дальнейшей промышленной переработки.		
ПК 2.3. Производить лабораторные исследовании 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» 372

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 378

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 382

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 383

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» 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 профессиональную деятельность» 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.

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.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице

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,	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 01. 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; ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами)

	находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными 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;	ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки ПРб 06**.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); 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

	- 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	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
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 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

	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	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	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 10. 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.
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный	общие сведения о мясном скотоводстве требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	ПРб 01. 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; ПРб 10. сформированность умений соблюдать

контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья		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

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	8
лабораторные занятия	-
Промежуточная аттестация – другие формы контроля	**-**

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	**Профессионально ориентированное содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, 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	**Профессионально ориентированное содержание**	**8**	ОК 01, 04 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. Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие		
Тема 1.3	**Профессионально ориентированное содержание**	**8**	ОК 01, ОК 02

Квалификационные требования к специалисту	**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. Экскурсия на предприятие Практическая работа №8. Экскурсия на предприятие		
Тема 1.4 Организация учебного процесса	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	ОК 04
	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	**Профессионально ориентированное содержание**	**2**	ОК 01, 04
	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. Экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие	**2**	
Тема 2.2	**Профессионально ориентированное содержание**	**4**	

Знакомство с предприятиями партнерами	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		ОК 01, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1
	Практические занятия Практическая работа № 12. Экскурсия на предприятие Практическая работа № 13. Экскурсия на предприятие	**4**	
Промежуточная аттестация – другие формы		**-**	
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов, автоматизации технологических процессов, микробиологии, санитарии и гигиены.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» 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 Основные печатные издания

1. Быстрова И.Ю. Производство и первичная обработка продукции животноводства : учебник И.Ю. Быстрова, А.А. Коровушкин, Ж.С. Майорова. ; ред. И.Ю. Быстрова. — 2-е изд., стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2024. — 304с.

3.2.2 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. 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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

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, 1.3	Устный опрос Лента времени
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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, Тема 2.2	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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ«ИСТОРИЯ РОССИИ» 386

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 386

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 386

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 387

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 387

2.2. Содержание дисциплины 388

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 393

3.1. Материально-техническое обеспечение 393

3.2. Учебно-методическое обеспечение 393

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 395

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, традиция).

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. 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. 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		общие сведения о мясном скотоводстве
ПК. 3.5		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, ОК 05, ОК 06,
	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 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собирание 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**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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		
	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**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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.		
	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**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1, ПК 3.5
	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		
	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 05, ОК 06
	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	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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		
	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.		
	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02,

Тема 8. Гибель империи	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 свергали 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.		ОК 05, ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7. Характеристика реформ П.А. Столыпина и складывание парламентаризма в России.		
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1, ПК 3.5
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	2	
Тема 10. «Вставай, страна огромная!»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. 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	2	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы	2	

	экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации		
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа.		
	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. Кризис духовных ценностей у населения России	2	
Тема 13. Россия XXI век	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1, ПК 3.5
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников	2	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	2	
	Содержание учебного материла	**2**	ОК 01, ОК 02,

Тема 15. Слава русского оружия	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	2	ОК 05, ОК 06
Тема 16. Россия сегодня	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	2	
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. - 462 с.: ISBN 978-5-0054-2947-6

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. - 416 с.: ISBN 978-50054-2948-3

3.2.1. Основные электронные издания

1. История России: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией А. А. Чернобаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 629 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19799-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583844 (дата обращения: 05.08.2026).

2. Карпачев, С. П. История России: учебник для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582716 (дата обращения: 05.08.2026).

3. Мокроусова, Л. Г. История России: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562952 (дата обращения: 05.08.2026).

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).

3.2.3. 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).

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 правила построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции правила чтения текстов профессиональной направленности общие сведения о мясном скотоводстве основные правила учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять гражданско-патриотическую позицию понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	- 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.

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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»..... 398

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 398

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 398

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 399

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 399

2.2. Содержание дисциплины 400

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 408

3.1. Материально-техническое обеспечение 408

3.2. Учебно-методическое обеспечение 408

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 409

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ 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. 4.3ОПОП-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 язык	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**	ОК 01 ОК 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**	ОК 02 ОК 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**	ОК 02 ОК 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**	ОК 04 ОК 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 *tell* и *say.*		
	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 *tell* и *say*».		
	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 it и слова there. Речевые конструкции с местоимением it и со словом there.		
	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 освоенности 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 - применять современную научную профессиональную терминологию	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.

- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном язык - 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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» 413

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 413

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 413

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 414

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 414

2.2. Содержание дисциплины 415

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 420

3.1. Материально-техническое обеспечение 420

3.2. Учебно-методическое обеспечение 420

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 421

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	-

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	100	98
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**100**	**98**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**Содержание учебного материала**	**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 занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности.		**98/98**	
Тема 2.1. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**12/12**	
	Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции Практическое занятие № 3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега Практическое занятие № 4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег Практическое занятие № 5. Бег на выносливость 1000 м. Бег 100 м. Практическое занятие № 6. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**18/18**	
	Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча однорукой с последующим нападением и перекатом в		ОК 04 ОК 08

	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 занятий		
	Практическое занятие № 7. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП) Практическое занятие № 8. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП Практическое занятие № 9. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП Практическое занятие № 10. Верхняя прямая подача. ОФП Практическое занятие № 11. Тактика игры в защите и нападении Практическое занятие № 12. Основы методики судейства Практическое занятие № 13. Выполнение передачи мяча в парах Практическое занятие № 14. Контроль выполнения тестов по волейболу Практическое занятие № 15. Игра по упрощённым правилам волейбола		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Баскетбол	**Содержание учебного материала**	**16/16**	
	Техника безопасности на уроках баскетбола; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением направления; с изменениям 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.		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 16. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП Практическое занятие № 17. Передачи мяча. ОФП Практическое занятие № 18. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП Практическое занятие № 19. Техника штрафных бросков. ОФП Практическое занятие № 20. Тактика игры в защите и нападении. Практическое занятие № 21. Игра по упрощённым правилам баскетбола. Игра по правилам Практическое занятие № 22 Практика в судействе соревнований по баскетболу		

	Практическое занятие № 23. Выполнение контрольных упражнений; ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо, штрафной бросок, броски по точкам, баскетбольная «дорожка».		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Гимнастика	**Содержание учебного материала**	**16/16**	
	Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). 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.		ОК 04 ОК 08 ПК. 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 24. Строевые приемы Практическое занятие № 25. Техника акробатических упражнений Практическое занятие № 26. Гиревой спорт Практическое занятие № 27. Упражнения на бревне (девушки). ППФП Практическое занятие № 28. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися Практическое занятие № 29. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки. Практическое занятие № 30. Контроль комбинации на бревне, брусьях. Практическое занятие № 31. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	ОК 04 ОК 08 ПК. 3.3
Тема.2.5. Бадминтон	**Содержание учебного материала** Стойки и перемещения, нападающий удар «смеш», укороченый. Подачи открытой и закрытой стороной ракетки. Игра по правилам одиночная, парные.	**12/12**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 32. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне Практическое занятие № 33. Отработка подач Практическое занятие № 34. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш» Практическое занятие № 35. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону Практическое занятие № 36. Контроль техники подач, ударов справа, слева		

	Практическое занятие № 37. Контроль техники игры: одиночные, парные игры. Игра по правилам		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.6. Настольный теннис	**Содержание учебного материала**	**12/12**	
	Техника безопасности на уроках настольного тенниса, изучение элементов стола и ракетки, обучение ударов различной по силе и направлению мяча. Атакующие подачи, направленные на непосредственный выигрыш очка.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 38. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра Практическое занятием № 39. Атакующие удары. Удар толчок слева с отскока на месте. Практическое занятие № 40. Удар без вращения мяча (толчок) справа, слева. Практическое занятие № 41. Удар без вращения мяча (толчок) слева, слева. Практическое занятие № 42. Правила игры в настольный теннис. Перемещения игрока при сочетании ударов справа и слева. Практическое занятие № 43. Совершенствование ударов с перемещением. Игра по правилам		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема.2.7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**12/12**	ОК 04 ОК 08 ПК . 3.3
	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 занятий		
	Практическое занятие № 44. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда. Практическое занятие № 45. Формирование профессионально значимых физических качеств Практическое занятие № 46. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста Практическое занятие № 47. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов Практическое занятие № 48. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп Практическое занятие № 49. Развитие основных мышечных групп		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		**100**	

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. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22085-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600786 (дата обращения: 29.08.2026).

2. 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, 2026. — 142 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22130-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600829 (дата обращения: 29.08.2026).

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. Фадина, 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 освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. Основные приемы организации работы исполнителей 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.	- 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 тестирование. Оценка результата выполнения контрольных нормативов. Оценка результата комплекса упражнений. Оценка результата регулирования физической нагрузки. Оценка результата владения навыков 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»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 424

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 424

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 424

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 427

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 427

2.2. Содержание дисциплины 428

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 432

3.1. Материально-техническое обеспечение 432

3.2. Учебно-методическое обеспечение 432

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 434

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: 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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ОК.02	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути	-

	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования применять современную научную профессиональную терминологию выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования определять источники достоверной правовой информации оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования современная научная и профессиональная терминология основные этапы разработки и реализации проекта основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-

	клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05		правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий изменении климата, принципы региона определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях принципы бережливого производства	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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 Правила чтения текстов профессиональной направленности основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) особенности произношения	-
ПК 3.1	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	Методики расчета экономических показателей	Планирование основных показателей

			производственного процесса Оценка эффективности производственного процесса

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. Деньги и операции с ними		**10/2**	
Тема 1.1. Деньги и платежи	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов.	2	
Тема 1.2. Покупки и цены	**Содержание**	**4/2**	
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Расчет цен на товары и услуги.		
Тема 1.3. Безопасное использование денег	**Содержание**	**4**	
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09

	В том числе самостоятельная работа обучающихся - разработать презентацию «Финансовое мошенничество»	2	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**18/6**	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 3.1
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 2. Анализ семейного бюджета.		
Тема 2.2. Личные сбережения	**Содержание**	**6/2**	
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 3. Расчет процентов по банковским вкладам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - подготовить доклад «Виды вкладов в банках»	**2**	
Тема 2.3. Кредиты и займы	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 4. Расчет платежей по кредитам.		
	Содержание	**4**	

Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - разработать презентацию «Ипотечное кредитование»	**2**	
Раздел 3. Риск и доходность		**10/4**	
Тема 3.1. Инвестирование	**Содержание**	**4/2**	
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 5. Расчет дохода от инвестиционного проекта.	2	
Тема 3.2. Предпринимательство	**Содержание**	**6/2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 6. Заполнение заявления на регистрацию ИП, заявление о переходе на УСН.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - разработать презентацию «Особенности деятельности самозанятых»	**2**	
Раздел 4. Финансовая среда		**10/2**	
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством	**Содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	

	Практическое занятие № 7. Расчет налогов	2	ОК 07 ОК 09 ПК 3.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - разработать презентацию «Пенсионная система РФ»	**2**	
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	**Содержание**	**4**	
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся - разработать презентацию «Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде».	**2**	
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 издания

1. Основы финансовой грамотности: учебник М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская. — 3-е изд., испр.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 304с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Афанасьев, М. П. Бюджет и бюджетная система: учебник для среднего профессионального образования / М. П. Афанасьев, А. А. Беленчук, Н. Н. Шаш ; под редакцией М. П. Афанасьева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 770 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20976-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589444 (дата обращения: 30.04.2026).

2. Бюджетная система РФ: учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Н. Г. Ивановой, М. И. Канкуловой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19961-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586449 (дата обращения: 30.04.2026).

3. Дыдыкин, А. В. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Дыдыкин ; под редакцией Л. А. Чалдаевой. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09529-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583563 (дата обращения: 30.04.2026).

4. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21009-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583711 (дата обращения: 30.04.2026).

5. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / ответственные редакторы Г. Б. Поляк, Е. Е. Смирнова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20039-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/581148 (дата обращения: 30.04.2026).

6. Основы страхового дела: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией И. П. Хоминич. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18128-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583777 (дата обращения: 30.04.2026).

7. Турчаева, И. Н. Финансовая грамотность. Предпринимательские риски: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Турчаева, Я. Ю. Таенчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20583-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590446 (дата обращения: 30.04.2026).

8. Финансовое право: учебник для среднего профессионального образования / под

редакцией Г. Ф. Ручкиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20574-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587544 (дата обращения: 30.04.2026).

9. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21869-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588459 (дата обращения: 30.04.2026).

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, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования современная научная и профессиональная терминология основные этапы разработки и реализации проекта основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях принципы бережливого производства Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Владение объемом знаний по дисциплине; понимание изученного; самостоятельность суждений, убежденность в излагаемом, степень систематизации и глубины знаний; действенность знаний; умение применять знания с целью решения практических задач; Решение практических заданий, ситуационных задач, кейс- заданий, проблемных ситуаций. Умение проанализировать проблему и выделить ее части; Умение разработать способы решения проблемы; Умение найти источники информации для решения проблемы; Умение оценивать практическую значимость результатов поиска; применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях - Тестирование – Оценка выполнения практических работ – Письменный и устный опрос

Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Правила чтения текстов профессиональной направленности основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) особенности произношения Методики расчета экономических показателей Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования применять современную научную профессиональную терминологию выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		

определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования определять источники достоверной правовой информации оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий изменении климата, принципы региона определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 439

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 439

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 439

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 441

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 441

2.2. Содержание дисциплины 442

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 448

3.1. Материально-техническое обеспечение 448

3.2. Учебно-методическое обеспечение 448

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 450

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 человеко - 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**	
	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**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	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**	
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	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**	
	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.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	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 бациллоносительство. 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 печатные издания

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник [Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов] — 23-е изд., стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 208с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — 9-е изд., испр.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 288с.

3.2.2. 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. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [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»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 454

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 454

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 454

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 455

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 455

2.2. Содержание дисциплины 456

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 458

3.1. Материально-техническое обеспечение 458

3.2. Учебно-методическое обеспечение 458

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 460

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 01	- применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах;	- методы выявления, анализа и решения проблем производства; - виды потерь и методы их устранения	
ОК 07	- применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой процессов производства	- принципы и концепцию бережливого производства; - основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности); - инструменты бережливого производства	
ПК 1.2	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) 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
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	-	-
Всего	**60**	**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		**34/16**	
Тема 1.1. Основные понятия и методология бережливого производства	**Содержание**	**8/2**	ОК 01, ОК 07
	Введение. Цели и задачи учебной дисциплины Основы бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.	**6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Изучение принципов бережливого производства	2	
Тема 1.2. Бережливый проект. Картирование потока создания ценности	**Содержание**	**14/6**	ПК 1.2 ОК 01, 07,
	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока. Карта целевого состояния потока создания ценности	**8**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 2. Составление карты потока создания ценности. Практическое занятие № 3. Проведение фотографии рабочего процесса разделки и обвалки мяса. Практическое занятие № 4. Проведение фотографии рабочего процесса жиловки мяса	6	
Тема 1.3 Методы решения проблем	**Содержание**	**12/8**	ПК 1.2 ОК 01, 07
	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 5. Формулирование проблемы процесса. Практическое занятие № 6. Определение причины возникновения существующей проблемы. Практическое занятие № 7. Проведение анализа проблемы. Практическое занятие № 8. Составление плана мероприятий по устранению проблемы	8	
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		**26/8**	
	Содержание	**10/2**	ПК 1.2

Тема 2.1. Инструменты бережливого производства	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.	**8**	ОК 01, 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 9. Изучение системы рационализации рабочего места	2	
Тема 2.2. Внедрение методов бережливого производства	**Содержание**	**16/6**	ПК 1.2 ОК 01, 07
	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	**10**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 10. Составление операционной карты на рабочем месте обвальщика. Практическое занятие № 11. Составление операционной карты на рабочем месте изготовителя полуфабрикатов. Практическое занятие № 12. Составление операционной карты на рабочем месте засольщика мяса	6	
Всего		**60**	

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 печатные издания

1. Давыдова Н.С. Основы бережливого производства: учебник Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова. ; ред. Е.А. Шашенкова. — 3-е изд., испр.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 208с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364793 (дата обращения: 21.05.2026) (дата обращения 23 .05.2026)

2. Симонова, М. В. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13411-7 —Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519424 (дата обращения 24 .05.2026)

3. 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 20 .05.2026)

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://gostassistent.ru/doc/7cfeecc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343 (дата обращения 21 .05.2026)

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://gostassistent.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081(дата обращения23 .05.2026)

3. Развитие бережливых производственных систем в России: новые методы и модели: монография / Ю. П. Адлер, Э. В. Кондратьев, Н. А. Гудз [и др.]; под редакцией Ю. П. Адлера, Э. В. Кондратьева. — Москва: Академический Проект, 2020. — 207 с. — ISBN 978-5-8291-2910-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/132255 (дата обращения 23 .05.2026)

4. Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова,

С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8. (дата обращения 23 .05.2026)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - методы выявления, анализа и решения проблем производства; - виды потерь и методы их устранения - принципы и концепцию бережливого производства; - основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности); - инструменты бережливого производства производственный контроль на предприятиях отрасли **Умеет:** - применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; - применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой процессов производства анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам	- владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем - демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности - владеет основными понятиями для картирования процесса - демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в производственных процессах - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности - демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	Устный опрос. Наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка решений ситуационных задач и выполнения проектной работы. 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

«ОП. 01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 463

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 463

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 463

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 463

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 464

2.2. Содержание дисциплины 465

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 467

3.1. Материально-техническое обеспечение 467

3.2. Учебно-методическое обеспечение 467

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 469

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Коммуникативные технологии профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего профессионального 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.	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.	-	-
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.	Особенности социального и культурного контекста.	-
ОК 06	Демонстрировать осознанное поведение.	Традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений.	-

ОК 09	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	-	-
ПК 3.3	Проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах.	Основные приемы организации работы исполнителей.	Инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.

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. Понятие о коммуникации.		**10**	
Тема 1.1. Психологическая сущность коммуникации.	**Содержание**	**4/2**	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 3.3
	Общение как социально-психологический феномен. Понятие о коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Коммуникативные стратегии и тактики. Принципы коммуникативного взаимодействия. Условия эффективной коммуникации. Понятия «общительность» и «коммуникабельность».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие №1. Самодиагностика коммуникативной компетентности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Эффективное общение. Вербальные и невербальные средства коммуникации.	**Содержание**	**6/4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Классификация средств коммуникации. Речь в социальном взаимодействии. Характеристики речи. Речь как показатель социального статуса и средство его утверждения. Невербальные средства общения и их роль в коммуникации. Классификация невербальных средств общения. Взаимодействие вербальной и невербальной коммуникации. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления.	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. Распознание барьеров в коммуникации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Моделирование коммуникации: интерактивный и перцептивный аспекты		**10**	
Тема 2.1 Виды и формы взаимодействия в коммуникации. Взаимодействие студентов в условиях	**Содержание**	**6/4**	
	Общение как взаимодействие. Совместная деятельность как частный случай взаимодействия. Признаки и критерии эффективной совместной деятельности. Групповая сплоченность и сработанность. Оптимизация межличностного взаимодействия. Социально- психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности обучающихся.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	

образовательной организации.	Практическое занятие №4. Анализ взаимодействия субъектов общения с учетом социальных ролей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Перцептивный аспект успешной коммуникации. Моделирование коммуникативных ситуаций.	**Содержание**	**6/4**	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Понятие о перцепции в коммуникации. Самопрезентация как способ создания образа. Цели и формы самопрезентации в коммуникации. Навыки командного взаимодействия. Игровые методы для оптимизации межличностного взаимодействия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 5. Отработка навыков самопрезентации в публичном выступлении.	2	
	Практическое занятие № 6. Тренинг «Командный дух».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Деловое общение. Конфликты в деловом общении		**12**	
Тема 3.1. Понятие о деловом общении и этике делового общения.	**Содержание**	**6/4**	ОК 02 ОК 04 ОК 06
	Деловое общение и его психологические характеристики. Цели в деловой коммуникации. Методы постановки целей. Деловая беседа: цели и задачи. Типы вопросов для беседы. Культура поведения и этикет в деловом общении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7 Деловая игра «Мозговой штурм»	2	
	Практическое занятие № 8. Отработка навыков деловых телефонных переговоров и переписки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Конфликтное взаимодействие в процессе коммуникации.	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Понятие конфликта: определение, признаки, структура. Виды конфликтов в сфере профессиональных отношений. Причины конфликтов. Структура и динамика конфликта. Стратегии разрешения конфликтов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Проведение самодиагностики конфликтности личности.	2	
	Практическое занятие № 10. Составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации.	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 печатные издания

1. Панфилова А. П. Психология общения: А.П. Панфилова. — 5-е изд., стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2024. — 208с. – ISBN 978-5-0054-2254-5

3.2.2 Основные электронные издания

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20162-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583764 (дата обращения: 18.05.2026).

2. Леонов, Н. И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494394 (дата обращения: 25.05.2026).

3. Охременко, И. В. Конфликтология: учебник для вузов / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05147-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585796 (дата обращения: 18.05.2026).

4. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москв: Издательство Юрайт, 2026. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584168 (дата обращения: 25.05.2026).

5. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586440 (дата обращения: 25.05.2026).

6. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598939 (дата обращения: 25.05.2026).

7. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587326 (дата обращения: 18.05.2026).

3.2.3 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/
9.

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; - особенности социального и культурного контекста; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений. Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	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. Распознает коммуникативные барьеры в общении и умеет преодолевать их. 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.	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 зада Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка эффективности участия в игровых психологических упражнениях. Оценка эффективности выполнения индивидуальной психологической диагностики и анализа ее результатов.

- проявлять толерантность в рабочем коллективе демонстрировать осознанное поведение.	Осознает личностные особенности себя и партнера по общению, а 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 2.23
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 473

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 473

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 473

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 474

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 474

2.2. Содержание дисциплины 475

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 479

3.1. Материально-техническое обеспечение 479

3.2. Учебно-методическое обеспечение 479

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 480

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Процессы и аппараты» формирование у студентов понятий о теоретических основах процессов пищевой технологии.

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	-	-
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,	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;	-

	внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения		
ПК 2.2	соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	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; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	66	46
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачёта	-	-
Всего	**66**	**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		**20**	
Тема 1.1. Оборудование для фиксирования, оглушения и убоя животных	**Содержание**	**8/6**	ОК01 ОК02 ОК03 ПК 2.1
	Средства механизации доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия. Способы обездвиживания. Способы оглушения. Оборудование для оглушения. Инструмент для обескровливания. Оборудование для съёмки шкур.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 1. Характеристика, принцип работы оборудования для оглушения.	2	
	Практическое занятие № 2. Сравнительный анализ средств перемещения животных.	2	
	Практическое занятие № 3. Составление схем открытого и закрытого типа сбора крови.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2. Оборудование для удаления щетины	**Содержание**	**6/4**	ОК01 ОК03 ПК 2.1
	Машины для мойки свиных туш. Сущность процесса шпарки свиных туш. 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	-	
Тема 1.3. Оборудование	**Содержание**	**6/4**	ОК01

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.	2	ОК02 ОК03 ПК 2.1 ПК2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 6. Сравнительный анализ центробежных машин для обработки субпродуктов.	2	
	Практическое занятие № 7. Характеристика, принцип работы машин для обработки кишок.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Оборудование для производства колбасных изделий и полуфабрикатов.		**32**	
Тема 2.1. Оборудование для разделки	**Содержание**	**6/4**	ОК01 ОК03 ОК04 ПК 2.1
	Машины для разделки мяса и мясопродуктов. Пути механизации обвалки. Прессы и барабаны для дообвалки кости.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 8. Составление схем прессов для обвалки мяса	2	
	Практическое занятие № 9. Составление роботизированных линий для разделки полутуш	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Оборудование для измельчения и перемешивания мяса	**Содержание**	**10/8**	ОК01 ОК03 ПК 2.1
	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. Посол мяса. Одно- и многоигольчатые инъекторы для введения рассола. Безигольное инъектирование. Аппараты для выдержки посоленного мяса. Способы интенсификации посола, механическое массирование в атмосфере и вакууме. Фаршемешалки, фаршесмесители Классификация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 10. Составление схем устройств и принципа действия шпигорезок.	2	

	Практическое занятие № 11. Сравнительный анализ куттеров.	2	
	Практическое занятие № 12. Анализ комплектов посолочного оборудования для приготовления фарша.	2	
	Практическое занятие № 13. Характеристика, принцип работы инъекторов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Оборудование для шприцевания и формования	**Содержание**	**4/2**	ОК01 ОК02 ОК03 ПК 2.1
	Машины для формообразования и дозирования колбасных изделий. Устройство шприцов периодически и непрерывно действующих. Способы образования оболочки. Приспособления для дозировки фарша весовые и объемные: перекрутчики, машины для перевязки шпагатов и наложения скрепок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 14. Сравнительная характеристика автоматов для шприцевания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Оборудование для получения полуфабрикатов и упаковки	**Содержание**	**12/8**	ОК02 ОК03 ОК04 ПК 2.1
	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.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическое занятие № 15. Сравнительный анализ устройств и принципа действия котлетных автоматов	2	
	Практическое занятие № 16. Оборудование для панировки полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 17. Составление схем для производства пельменей	2	
	Практическое занятие № 18. Сравнительный анализ вакуумного оборудования	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.		**8**	

Тема 3.1. Оборудование для тепловой обработки мясопродуктов	**Содержание**	**8/6**	ОК01 ОК03 ПК 2.1 ПК2.2
	Варочные чаны. Термокамеры. 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. Охлаждение колбас. Консервирование мяса.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 19. Составление схем устройств и принципа действия термокамер.	2	
	Практическое занятие № 20. Сравнительный анализ автокоптилок.	2	
	Практическое занятие № 21. Составление схем автоклав.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 4. Оборудование для холодильной обработки мяса		**6**	
Тема 4.1 Холодильное оборудование	**Содержание**	**6/4**	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ПК 2.1 ПК2.2
	Классификация оборудования. Камеры охлаждения и замораживания. 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 № 22. Составление схем камер для охлаждения и замораживания.	2	
	Практическое занятие № 23. Сравнительный анализ установок для замораживания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Всего:		**66**	

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. Курочкин, А. А. Технология мяса и мясных продуктов: оборудование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21388-1. — URL: https://urait.ru/bcode/590221

2. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты: учебник для СПО / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 332 с. — ISBN 978-5-507-50876-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/483473 (дата обращения: 23.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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.

3. Бузоверов, С. Ю. Технологическое оборудование для переработки мяса : учебное пособие / С. Ю. Бузоверов, А. А. Болтенков, М. В. Селиверстов. — Барнаул: АГАУ, 2026. — 91 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/521939 (дата обращения: 23.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки мяса: учебное пособие / Г. М. Харченко. — Новосибирск: НГАУ, 2011. — 170 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4585 (дата обращения: 23.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности 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; - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - 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, 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, оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, 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 2.24
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 483

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 483

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 483

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 484

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 484

2.2. Содержание дисциплины 485

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 488

3.1. Материально-техническое обеспечение 488

3.2. Учебно-методическое обеспечение 488

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 490

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОПЦ.03 является усвоение теоретических знаний в области основ метрологии, стандартизации, приобретения умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами.

Дисциплина ОПЦ.03 Метрология и 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	- 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 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 - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.		-общие сведения о мясном скотоводстве; -физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	

		требования к качеству мясного сырья, -действующие стандарты на заготовляемое мясо;	
ПК 1.2.		-требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли;	
ПК 2.1		-требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	
ПК 2.2		-требования к качеству мясного сырья, -действующие стандарты на заготовляемое мясо;	
ПК 2.3		-требования к качеству мясного сырья, -действующие стандарты на заготовляемое 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		**16/8**	
Введение. **Тема 1.1. Техническое регулирование**	**Содержание**	**4/2**	ОК 01, 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. Профессиональна 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 09 ПК 1.1, ПК 1.2
	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 Функции и уровни стандартизации	2	
	Содержание	**6/4**	ОК 01, ОК 09

Тема 1.3. Документы в области стандартизации	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	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2,1, ПК 2.2, ПК 2.3
	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		**14/8**	
Тема 2.1. Методологические основы метрологии	**Содержание**	**4/2**	ОК01, 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 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	ПК 1.1, ПК 1.2
	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 Качество измерений. Шкалы измерений.	2	
Раздел 3. Подтверждение соответствия		**8/4**	
Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия	**Содержание**	**2/2**	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 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.	-	
	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**	**6/2**	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 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.	2	
	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

1. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 174 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18040-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565098 (дата обращения: 07.03.2026).

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587778 (дата обращения: 07.03.2026).

3. Метрология, стандартизация и подтверждение качества : учебник И.А. Иванов, Д.П. Кононов, А.А. Воробьев. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 272с. – https://academia-moscow.ru/catalogue/5561/916123/ Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

4. Рачков, М. Ю. Технические измерения и приборы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 151 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10718-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587446 (дата обращения: 10.03.2026).

5. 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, 2026. — 704 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19604-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580772 (дата обращения: 07.03.2026).

6. Сергеев, А. Г. Метрология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 391 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16327-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536948 (дата обращения: 07.03.2026).

7. 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, 2026. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16331-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536952 (дата обращения: 07.03.2026).

8. Сергеев, А. Г. 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, 2026. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16329-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583823 (дата обращения: 07.03.2026).

9. Шишмарёв, В. Ю. Технические измерения и приборы : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11997-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598941 (дата обращения: 10.03.2026).

10. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 188 с. — ISBN 978-5-507-52371-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/448736 (дата обращения: 10.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 08.08.2024г.

3. ФЗ № 184 О техническом регулировании» (ред. от 25.12.2023)

4.Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) Электронный ресурс]: офиц. сайт. – URL: http://www.gost. ru/wps/portal/pages/main.

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, 2026. — 167 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08652-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584972 (дата обращения: 07.03.2026).

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, 2026. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17844-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587237 (дата обращения: 07.03.2026).

7. Радкевич, Я. М. Стандартизация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17845-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587238 (дата обращения: 07.03.2026).

8. Радкевич, Я. М. Сертификация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17839-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587239 (дата обращения: 07.03.2026).

9. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация : учебник для среднего профессионального образования / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 481 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10238-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542015 (дата обращения: 07.03.2026).

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 - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -правила чтения текстов профессиональной направленности -общие сведения о мясном скотоводстве; -физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, -действующие стандарты на заготовляемое мясо; -требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; -требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; -требования к качеству мясного сырья, -действующие стандарты на заготовляемое мясо; -требования к качеству мясного сырья, -действующие стандарты на заготовляемое мясо; Умеет: - 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 - 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 тем	Демонстрируют знания и умения пользоваться нормативными документами по стандартизации: техническими регламентами, национальными стандартами, общероссийскими классификаторами, техническими условиями 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

Приложение 2.25

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 493

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 493

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 493

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 494

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 494

2.2. Содержание дисциплины 495

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 499

3.1. Материально-техническое обеспечение 499

3.2. Учебно-методическое обеспечение 499

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 500

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «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	-
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;	-
ПК 2.2	соблюдения требований к состоянию рабочего места и	требования к состоянию рабочего	-

	оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, регулировать температурный режим при помощи КИП; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	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; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	64	38
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	-
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		**26**	
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс.	**Содержание**	**10/4**	ОК.01 ОК.03
	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	**4/4**	
	Составить презентацию «Основные направления технологического процесса»	**4**	
Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства.	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03
	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 3. Написание линейного алгоритма.	2	
	Практическое занятие № 4. Написание циклического алгоритма.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
	Содержание	**10/6**	ОК.01

Тема 1.3 Программное обеспечение систем управления.	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.	4	ОК.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическое занятие № 5. Составление схем критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	2	
	Практическое занятие №6. Расчет основных экономических показателей.	2	
	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов		**30**	
Тема 2.1. Системы автоматического управления	**Содержание**	**8/2**	ОК.01 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Терминология, классификация, назначение, применение. Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 8. Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составить словарь «Терминология САУ»	2	
Тема 2.2. Средства для контроля давления	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения давления. Устройство и принцип работы механических манометров и вакуумметров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения давления.	2	
	Практическое занятие № 10. Составление схем манометров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Средства для контроля температуры	**Содержание**	**6/4**	ОК.02 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Классификация, устройство, принцип действия приборов для измерения температуры. Термометры жидкостные, электронные термометры, термощуп, 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 № 11. Характеристика, устройство и принцип действия приборов для измерения температуры.	2	
	Практическая работа № 12. Сравнение контактных термометров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Первичные преобразователи (датчики).	**Содержание**	**4/2**	ОК.01 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Термины, определения, назначение, классификация, характеристика, способы представления информации, преимущества, недостатки, эксплуатация.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 13. Сравнительный анализ датчиков технологических параметров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 2.5. Цифровые устройства и исполнительные механизмы.	**Содержание**	**6/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи. Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, исполнительные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 14. Составление схем электропневматических исполнительных механизмов.	2	
	Практическое занятие № 15. Составление схем электрогидравлических исполнительных механизмов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства		**18**	
Тема 3.1. Своевременные аспекты производства пищевых продуктов.	**Содержание**	**6/4**	ОК.02 ОК.03
	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 № 16. Составление схем автоматизированных систем управления технологических процессов.	2	
	Практическое занятие № 17. Сравнительный анализ виджетов визуализации, 3D виджеты, 2D виджеты.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства.	**Содержание**	**12/4**	ОК.01 ОК.03 ПК 2.1 ПК 2.2
	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Гибкие автоматизированные производства. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 18. Сравнительный анализ методов систем технического зрения роботов.	2	
	Практическое занятие № 19. Характеристика роботов для первичной переработки скота.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/4**	
	Составить презентацию «Роботизация промышленного производства».	4	
Промежуточная аттестация		12	
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. Аббясов, В. М. Автоматизация технологических процессов. Промышленные роботизированные комплексы: учебник для среднего профессионального образования / В. М. Аббясов, С. Л. Петухов. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 89 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5700-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600164 (дата обращения: 22.06.2026).

2. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19504-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585343 (дата обращения: 22.06.2026).

3. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587514 (дата обращения: 22.06.2026).

4. Основы автоматизации технологических процессов: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21707-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582550 (дата обращения: 22.06.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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: - 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.	Знает классификацию, виды, назначение и основные характеристики основных элементов автоматики; 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 достоверность информации.	-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 2.26
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ»

2026 г.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 06 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 504

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 504

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 504

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 508

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 508

2.2. Содержание дисциплины 509

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 513

3.1. Материально-техническое обеспечение 513

3.2. Учебно-методическое обеспечение 513

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 515

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» заключается в освоении обучающимся практического опыта определения строения органов у разных сельскохозяйственных животных, нахождения места топографического расположения их в организме и выявления функциональных нарушений для применения в практической деятельности.

Дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» включена в вариативную часть профессионального 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 (самостоятельно или с помощью наставника) определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, методы работы в профессиональной и смежных сферах, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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	
ПК 1.1	применять методики контроля качества сырья, разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	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;	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; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин

			несоответствия нормам;
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 заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое 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;	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; 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; морозильные камеры; контролировать и регулировать	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации.

		охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ пп	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программы
1	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.1. Органы, аппараты и системы органов животного организма	2	По требованию ООО «Русагро Приморье»
2	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.2. Строение скелета	10	По требованию ООО «Русагро Приморье»
3	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.3. Мышечная система	10	По требованию ООО «Русагро Приморье»
4	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.5. Система органов пищеварения	8	По требованию ООО «Русагро Приморье»
5	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.6. Система органов дыхания	4	По требованию ООО «Русагро Приморье»
6	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.7. Система органов крово- и лимфообращения	4	По требованию ООО «Русагро Приморье»

7	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 1.8. Система органов мочевыделения и размножения	6	По требованию ООО «Русагро Приморье»
8	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 2.1. Система кровообращения и лимфообращения	4	По требованию ООО «Русагро Приморье»
9	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 2.2. Система пищеварения	6	По требованию ООО «Русагро Приморье»
10	Сформулировать знания. умения формируемые по данной теме с учетом работодателя	Тема 2.3. Система выделения	4	По требованию ООО «Русагро Приморье»

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	58	32
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	6	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	**72**	**32**

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. Анатомия		**46**	
Тема 1.1. Органы, аппараты и системы органов животного организма	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	Понятие об органах, аппаратах и системах органов, организме как едином целом. Единство организма и среды. Термины и топографические обозначения, применяемые в анатомии.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Специальные термины для сырья мясоперерабатывающей промышленности	2	
Тема 1.2. Строение скелета	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	Общие закономерности строения скелета и его значение. Скелет головы – череп, его развитие и деление на отделы. Строение и характеристика мозгового и лицевого отдела черепа. Синусы черепа. Позвоночный столб и грудная клетка. Характеристика отделов туловища животных разных видов. Скелет конечностей. Развитие скелета пояса и скелета грудной конечностей у животных в зависимости от их биологических особенностей и возраста.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6/6**	
	Практическая работа № 1. Определение строения скелета головы – мозгового и лицевого отдела черепа.	2	
	Практическая работа № 2. Строения отделов позвоночного столба, грудной клетки.	2	
	Практическая работа № 3. Строение скелета грудной и тазовой конечности.	2	
Тема 1.3. Мышечная система	**Содержание**	**10**	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	Строение мышцы как органа, вспомогательные органы мышц. Мышцы головы, туловища: позвоночного столба, грудной и брюшной стенок. Мышцы шеи и туловища. Мышцы передней и задней конечности. Мышцы, действующие на плечевой, локтевой, запястный суставы и суставы пальцев.	2	

	Мышцы тазобедренного, коленного, заплюсневого суставов и суставов пальцев тазовой конечности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8/8**	
	Практическая работа № 4. Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц головы и туловища	2	
	Практическая работа № 5. Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц грудной и брюшной стенки.	2	
	Практическая работа № 6. Определение на сухих и влажных препаратах, макетах дорсальных и вентральных мышц позвоночного столба.	2	
	Практическая работа № 7. Определение на сухих и влажных препаратах, макетах мышц грудной и тазовой конечности.	2	
Тема 1.4. Система органов пищеварения	**Содержание**	**8**	
	Строение, развитие и значение органов пищеварения. Деление системы органов пищеварения на отделы. Пищевод и желудок. Типы желудков, строение и топография однокамерного желудка свиньи, лошади и многокамерного желудка жвачных. Брюшная полость, брюшина, её производные, их значение. Строение, топография печени и поджелудочной железы, их функции, видовые особенности. Тонкий и толстый отделы кишечника. Строение и положение двенадцатиперстной, тощей и подвздошной кишок, слепой, ободочной, прямой кишок. Особенности строения у других видов животных. Толстый отдел кишечника. Строение и расположение слепой, ободочной и прямой кишок.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическая работа № 8 Изучение и зарисовка строения и топографии органов пищеварения,	2	
	Практическая работа № 9. Изучение строения и топография органов пищеварения. Строение печени и поджелудочной железы.	2	
Тема 1.5. Система органов дыхания	**Содержание**	**4**	
	Строение и значение органов дыхания. Деление их на отделы. Строение носовой полости, околоносовых пазух, гортани, трахеи, их топография. Видовые особенности. Строение легких и грудной полости, плевра, её взаимосвязь с легкими. Плевральные полости, средостенье. Топография легких, видовые особенности	2	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 10. Определение строения и топографии органов дыхания. Определение задней границы легких у разных видов животных	2	
Тема 1.6. Система органов крово- и лимфообращения	**Содержание**	**4**	
	Сердце, его строение, положение, иннервация и кровоснабжение. Особенности сердца животных других видов. Большой и малый круги кровообращения. Лимфатическая система и её строение. Строение лимфоузла. Главные лимфатические узлы головы, шеи, конечностей, вымени, грудной, брюшной и тазовой полостей, их топография.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая работа № 11. Изучение и зарисовка гистопрепаратов стенки сердца, кровеносных сосудов. Органы кровотворения. Зарисовка гистопрепаратов стенки сердца, кровеносных сосудов, лимфатического узла, селезенки, тимуса, костного мозга.	2	
Тема 1.7. Система органов мочевыделения и размножения	**Содержание**	**6**	
	Строение и значение системы органов мочевыделения, её связь с другими системами. Строение и типы почек. Строение нефрона. Мочеточники, мочевой пузырь, мочеиспускательный и мочеполовой каналы. Топография органов мочевыделения у разных видов животных Характеристика органов размножения самцов и самок. Особенности строения и положения органов размножения у самок и самцов у животных разных видов.	2	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическая работа № 12. Изучение. определение строения и топографии органов мочеотделения почек, мочеточника, мочевого пузыря, уретры.	2	
	Практическая работа № 13. Определение строения и топографии органов размножения самки и самца на анатомических препаратах, муляжах, на живых объектах	**2**	
Раздел 2. Физиология		**14**	
Тема 2.1. Система кровообращения и лимфообращения	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	Кровь, тканевая жидкость и лимфа как внутренняя среда организма. Гомеостаз. Основные функции крови. Физико-химические свойства крови. Состав плазмы крови. Значение минерального состава и белков плазмы крови. Форменные	2	

	элементы крови. Эритроциты, их строение и функции. Гемоглобин, его соединения и роль. Скорость оседания эритроцитов. Лейкоциты, их строение и функции Тромбоциты, их строение и функции. Свертывание крови, регуляция свертывания крови. Группы крови. Резус-фактор. Группы крови сельскохозяйственных животных. Кроветворение и его регуляция. Кроветворные органы. Роль лимфатических сосудов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая работа № 14. Определение количества гемоглобина и осмотической резистентности эритроцитов	2	
Тема 2.2. Система пищеварения	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	Сущность пищеварения. Основные функции органов пищеварения. Роль ферментов в пищеварении. Состав и свойства пищеварительных соков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическая работа № 14. Определение действия ферментов слюны и действия желудочного сока на белок.	2	
	Практическая работа № 15. Определение действия желчи – на жиры	2	
Тема 2.3. Система выделения	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 04 ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 2.2
	Роль выделительной системы в поддержании гомеостаза. Функции почек. Механизм образования мочи. Состав и количество мочи у животных. Регуляция образования и выделения мочи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическая работа № 16. Физико-химические свойства мочи	**2**	
Консультации		**6**	
Промежуточная аттестация		**6**	
Всего		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, оснащённая в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Средства обучения: мультимедийное оборудование; скелеты сельскохозяйственных животных, муляжи внутренних органов, плакаты, DVD фильмами, мультимедийные пособия, раздаточный методический материал.

Оборудование: доска учебная, рабочее место преподавателя, ученические столы и стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения лабораторного оборудования и инвентаря, микроскопы, покровные и предметные стекла, растворы.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Зеленевский, Н. В. Анатомия и физиология животных: учебник для СПО / Н. В. Зеленевский, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленевский ; под редакцией Н. В. Зеленевский. — 9-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 368 с. — ISBN 978-5-507-50902-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/487172 (дата обращения: 03.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Островская, К. З. Animal organ systems (Системы органов животных): учебное пособие / К. З. Островская. — Персиановский : Донской ГАУ, 2024. — 192 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/459527 (дата обращения: 03.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шпыгова, В. М. Анатомия периферического скелета: учебное пособие / В. М. Шпыгова. — Ставрополь: СтГАУ, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-9596-1951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400205 (дата обращения: 03.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники.

1. Агарков Н. В., Дилекова О. В., Агарков А. В., Морфология животных, учебное пособие, издательство Ставропольский государственный аграрный университет, 2024. – 68 с.

2. Анатомия животных: учебное пособие / составители С. В. Бармин, Л. П. Соловьева. Н. П. Горбунова. — пос. Караваево: КГСХА, 2021. — 156 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252032 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 2003. – 272 с.

4. Елисеев А.П., Сафонов Н.А., Бойко В.И. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2-е изд., перераб. и доп.-СПб: ООО «Квадро», 2019 – 456 с.

5. Зеленевский Н. В., Щипакин М. В., Зеленевский К. Н., Анатомия и физиология животных, Учебник для СПО, издательство Лань, 2024. – 368 с.

6. Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Анатомия животных. Практикум, учебное пособие., издательство Лань, 2022. – 696 с.

7. Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Зеленевский К.Н. Анатомия и физиология животных. СПб. – : Издательство Лань, 2015. – 368 с.

8. Криштофорова Б. В., Лемещенко В. В., Нехайчук Е. В., Анатомия животных. Практическое руководство к лабораторным занятиям. Остеология и синдесмология, учебное пособие, издательство Лань, 2025. – 112 с.

9. Лимфатическая система животных. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных: методические указания / составитель Т. П. Рыжакина. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2019. — 70 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138548 — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

10. Осипов И.П., Атлас анатомии домашних животных, учебное пособие издательство Аквариум, 2019. – 224 с.

11. Письменская В., Галицина Л.А., Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных: Учебное пособие. 2-е изд. – СПб.: Издательство «Юрайт», 2017. – 281 с.

12. Письменская В.Н.. Ленченко Е.М., Голицина Л.А.: Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных Учебник пособие для среднихспециальных учебных заведений, : Издательство «Колос», 2006. – 280 с.

13. Поисковые системы: http://www.agropoisk.ru/

14. Распутина, О. В. Система органов пищеварения: учебное пособие / О. В. Распутина, А. П. Власов. — Новосибирск: НГАУ, 2019. — 118 с. — ISBN 978-5-94477-268-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172313 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Седен, Д. Л. Анатомия животных : учебное пособие / Д. Л. Седен. — Кызыл : ТувГУ, 2017. — 78 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156147 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Смолин С. Г. Физиология и этология животных: учебное пособие, издательство «Лань», 2022 – 628 с.

17. Хасаев А. Н., Дагирова Ф. Н., Анатомия животных, учебно-методическое пособие, издательство Дагестанский государственный аграрный университет имени М. М. Джамбулатова, 2024 – 53 с.

18. Шарипова Д. Ю., Баймишев Х. Б., Минюк Л. А., Анатомия животных. изготовление анатомических препаратов, практикум, издательство Самарский государственный аграрный университет, 2024. – 124 с.

19. Шубина, Т. П. Анатомические особенности строения внутренних органов домашних животных : учебное пособие / Т. П. Шубина. — Персиановский : Донской ГАУ, 2021. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/216782 — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, основные источники 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 психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности 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 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; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	Осуществляют сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья, Организовывают входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и производят контроль качества готовой продукции из мясного сырья, контролируют производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике. Оценка выполнения практических и лабораторных работ. Оценка результатов тестирование по темам. Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результатов ситуационных задач. Оценка результатов самостоятельной работы. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка тестового контроля. Оценка умения пользоваться техническими средствами в процессе проведения лабораторных исследований. Оценка правильности составления таблиц с показателями анатомо морфологических данных с учетом видовых особенностей. Оценка правильности составления таблицы с физиологическими показателями с учетом видовых особенностей.

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; общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета.		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА 519

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 519

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 519

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 519

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 519

2.2. Содержание дисциплины 520

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 523

3.1. Материально-техническое обеспечение 523

3.2. Учебно-методическое обеспечение 523

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 524

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА «БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»: формирование представлений о составе и свойствах мяса, о его изменениях в процессе производства и применение полученных знаний в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	- распознавать проблему в профессиональной деятельности; - выявлять информацию, необходимую для решения проблемы	- изменения биохимических свойств мяса в процессе 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	52	20
Консультации	12	12
Самостоятельная работа	14	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	**84**	**52**

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. Общая биохимия		**22/8**	
Тема 1.1 Химический состав живых организмов. Белки.	**Содержание**	**10/4**	ОК 01
	Элементарный состав живых организмов. Химический состав и свойства белков. Изучение гидролиза белка	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Проведение цветных реакций на белки. Практическое занятие № 2. Определение изоэлектрической точки белков.	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему «Уровни и структура организации белковых молекул»	2	
Тема 1.2 Ферменты. Нуклеиновые кислоты	**Содержание**	**4/2**	ОК 01
	Ферменты. Классификация и характеристика. Роль ферментов микроорганизмов в мясной промышленности. Нуклеиновые кислоты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 3. Изучение механизма действия ферментов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 Углеводы и липиды	**Содержание**	**8/2**	
	Классификация липидов. Жиры и их функции в организмах. Характеристика основной группы углеводов. Классификация и биологическая роль углеводов.	4	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 4. Определение констант жиров (кислотное число, перекисное число, число омыления, альдегидное число)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения на тему «Роль углеводов и липидов в мясной промышленности»	**2**	
Раздел 2. Техническая биохимия		**44/12**	
Тема 2.1 Биохимия мышечной, жировой	**Содержание**	**14/4**	ОК 01
	Химический состав и пищевая ценность мышечной ткани.	6	

и соединительной ткани	Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов. Химический состав соединительной ткани. Изменение коллагена при термической обработке. Химический состав жировой ткани. Значение жиров в питании человека и животных. Окислительные изменения жиров. Способы предохранения жиров от порчи.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 5. Изучение автолитических превращения компонентов мышечной ткани. Практическое занятие № 6. Методика определения йодного числа жира.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Состав, строение и свойства жиров» Подготовка презентации «Строение тканей мяса»	**2** **2**	
Тема 2.2 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса.	**Содержание**	**18/4**	ОК 01
	Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Характеристика мясных продуктов по аромату и вкусу. Процессы, способствующие интенсификации созревания мяса и вызывающие его загар. Изменения мяса при замораживании и хранении. Изменения мяса при посоле. Роль посолочных веществ в формировании свойств мясопродуктов. Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле. Изменение составных компонентов мяса при тепловой обработке. Изменение микрофлоры мяса при тепловой обработке.	10	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 7. Изучение органолептических показателей мяса. Практическое занятие № 8. Изучение биохимических изменений мяса при размораживании	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Изменения параметров мяса при замораживании и хранении». Подготовка презентации «Послеубойные изменения в мясе»	**2** **2**	
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования при производстве изделий из мяса	**Содержание**	**12/4**	ОК 01
	Гнилостные бактерии. Грибы. Актиномицеты. Микрококки. Молочнокислые, уксуснокислые бактерии. Источники загрязнённости микрофлоры мяса и мясопродуктов. Санитарно-гигиенические требования при производстве мясопродуктов.	**6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 9. Изучение микрофлоры мясного сырья.	**4**	

	Практическое занятие № 10. Проведение санитарно-гигиенических исследований мяса и мясных продуктов.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление графика отбора проб на физико-химические и микробиологические показатели качества мясных продуктов	**2**	
Консультации		**12**	
Промежуточная аттестация – экзамен		**6**	
Всего		**84**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

1. 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 (дата обращения: 02.04.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

2. 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 (дата обращения: 01.04.2026).

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 (дата обращения: 01.05.2026).

4.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 (дата обращения: 02.04.2026).

5.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 (дата обращения: 02.04.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ, основные источники информации и ресурсы для решения задач - современные средства и устройства для поиска информации **Умеет:** - распознавать задачу, определять этапы решения задачи, составлять план действия, оценивать результат	Обучающийся находит проблему, составляет план устранения проблемы, находит источники информации для решения поставленной задачи	Устный опрос Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

2026 г.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 ОХРАНА ТРУДА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 528

1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 528

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 528

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 530

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 530

2.2. Содержание дисциплины 531

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 533

3.1. Материально-техническое обеспечение 533

3.2. Учебно-методическое обеспечение 533

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 535

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 технике 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;	

	развития и самообразования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	- 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	- 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); -правила чтения текстов профессиональной направленности.	

	или интересующие профессиональные темы.		
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 соответствие 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**	
	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	ОК 01- ОК 07, ОК 09
	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	**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	

условий для трудовой деятельности.	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**2/2**	
	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 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
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; - 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. *Умеет:* - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;	-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

- 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; - 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;	заболеваний животных требованиям нормативных документов.	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 540

1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 540

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 540

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 541

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 541

2.2. Содержание дисциплины 542

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 544

3.1. Материально-техническое обеспечение 544

3.2. Учебно-методическое обеспечение 544

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 545

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВВЕДЕНИЕ В ЧЕМПИОНАТНОЕ ДВИЖЕНИЕ

1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в чемпионатное движение»: формирование представлений о чемпионатном движении в России и основными направлениями профессиональной деятельности.

Дисциплина «Введение в чемпионатное движение» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи	основные источники информации и ресурсы для решения задач	-
ОК 07	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства	
ПК 1.2		требования охраны труда методики расчета норм расхода сырья	расчета потребности производства в сырье
ПК 2.1		физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда,	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП

		пожарной, промышленной и экологической безопасности	
ПК 4.1.	пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой)		правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями

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	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация - другие формы	-	-
Всего	**32**	**28**

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. Введение в чемпионатное движение			
Тема 1.1. Порядок выполнения конкурсных заданий	**Основное содержание**	**32**	ОК 01, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 4.1
	Теоретическое обучение	4	
	Возникновение движения профессионального мастерства в России. Миссия и задачи чемпионата «Профессионалы». Федеральный проект «Профессионалитет» и его роль в подготовке кадров. Документы, регулирующие деятельность Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству. «Профессионалы». Структура Чемпионатного движения. Порядок проведения Чемпионата. Участники Чемпионата. Конкурсная документация Чемпионата. Оценка конкурсных заданий. Развитие Чемпионатного движения в колледже. Организация подготовки участников чемпионата. Конкурсное задание компетенции «Мясопереработка»		
	Практические занятия	**28/28**	
	Практическая работа № 1. Изучение санитарных норм и требований к организации рабочего места работника мясной промышленности перед началом работы Практическая работа № 2. Изучение требований охраны труда при организации рабочего места работника мясной промышленности Практическая работа № 3. Отработка навыков применения СИЗ на рабочем месте работника мясной промышленности Практическая работа № 4. Подготовка рабочего места работника мясной промышленности Практическая работа № 5. Изучение правил безопасной работы с ножом Практическая работа № 6. Подготовка к работе оборудования Практическая работа № 7. Отработка навыков безопасной работы с ножом. Правка ножа Практическая работа № 8. Изучение процесса изготовления рубленых полуфабрикатов Практическая работа № 9. Отработка навыков формовки рубленых полуфабрикатов		

	Практическая работа № 10. Изучение требований к маркировке и упаковке готовой продукции Практическая работа № 11. Нанесение маркировки на готовую продукцию Практическая работа № 12. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для упаковки Практическая работа № 13. Отработка навыков упаковки полуфабрикатов Практическая работа № 14. Заполнение технологических карт сведения массы сырья		
Всего:		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ 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. Быстрова И.Ю. Производство и первичная обработка продукции животноводства : учебник И.Ю. Быстрова, А.А. Коровушкин, Ж.С. Майорова. ; ред. И.Ю. Быстрова. — 2-е изд., стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2024. — 304с.

3.2.2. 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 (дата обращения 25.05.2026)

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 (дата обращения 25.05.2026)

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 (дата обращения 25.05.2026)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; требования охраны труда; методики расчета норм расхода сырья; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Умеет: распознавать задачу в профессиональном контексте, определять этапы решения задачи; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);	Определяет основные источники информации и ресурсы для решения задач. Применяет принципы бережливого производства, соблюдает требования охраны труда. Владеет навыками расчета потребности производства в сырье, правки и заточки ножей; пользования защитными приспособлениями.	Письменный и устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 547

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 548

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 548

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 548

1.3. ..... Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 550

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 551

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 551

2.2. Содержание дисциплины 552

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 555

3.2. Учебно-методическое обеспечение 555

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 556

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения» формирование знаний, умений и навыков, применять в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	Определять задачи для поиска информации; 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; 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; использовать знания в рамках функциональной грамотности в области цифровых	Алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональных	-

	технологий в различных жизненных ситуациях	траекторий в качестве персонального цифрового ассистента; возможности искусственного интеллекта и нейросетей в различных аспектах общей функциональной 2 грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
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	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по	Применения цифрового управления технологическими и производственными процессами

	программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	производству продуктов питания	
ПК 5.3	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	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

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1.	Применения отраслевых автоматизированных систем Применения отраслевых автоматизированных систем	Тема 1.1. Принципы построение и математическое обеспечение АСУ ТП	2	По требованию ООО «РУСАГРО-ПРИМОРЬЕ»
		Тема 1.2 Цифровизация и цифровые технологии	2	
		Тема 1.3 Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	2	
2.	Применения цифрового управления технологическими и производственными процессами	Тема 1.4. Искусственный интеллект как персональный ассистент: в профессиональной деятельности	2	
		Тема1.5 Алгоритм построения универсального	2	

		запроса к нейронной сети для получения результата в заданных заданных границах		
		Тема 1.6 Интеграция возможностей нейронных сетей и искусственного интеллекта в профессиональную деятельность.	2	

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
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация другие формы контроля		
Всего	**32**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в сфере производства продуктов питания животного происхождения		**32**	
Тема 1.1. Принципы построение и математическое обеспечение АСУ ТП	**Содержание**	**4/2**	ОК 02 ОК03 ОК07 ПК 5.1
	Основные понятия. Типы структурных решений АСУ ТП. Стадии создания АСУ ТП. Формирование требований и разработка концепции АСУ ТП	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 1. Характеристика цифровых технологии применяемых на предприятии	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2 Цифровизация и цифровые технологии	**Содержание**	**4/2**	ОК 02 ОК03 ОК07 ПК 5.1
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/2**	
	Практическое занятие № 2. Анализ ключевых понятий и трендов цифровой экономики	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.3 Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	**Содержание**	**2/2**	ОК 02 ОК03 ОК07 ПК 5.3
	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	2	

	федеральные проекты и индикаторы национальной программы «Цифровая экономика РФ».		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 3. Составление перечня по нормативно-правовому регулированию развития цифровых технологии	2	
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач на основе нормативно-правового регулирования развития цифровых технологий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.4. Искусственный интеллект как персональный ассистент: в профессиональной деятельности	**Содержание**	**6/4**	ОК 02 ОК03 ОК07
	Возможности и алгоритмы применения нейронных сетей в профессиональной деятельности. Решение рутинных задач, актуализация данных на производстве.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие№ 5. Построение эффективных запросов к нейронным сетям для решения профессиональных задач в производственных технологических процессах	2	
	Практическое занятие № 6. Искусственный интеллект как персональный ассистент: решение рутинных задач, актуализация данных и генерация корректных запросов в профессиональной деятельности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема1.5 Алгоритм построения универсального запроса к нейронной сети для получения результата в заданных заданных границах	**Содержание**	**6/4**	ОК 02 ОК03 ОК07 ПК 5.2
	Информация о правилах и алгоритмах составления универсального запроса к нейронной сети для получения от системы прогнозируемого результата в заданных границах. Сайты-конструкторы запроса для нейронных сетей. Алгоритмы составления запроса в зависимости от желаемого результата. Примеры корректных и удачных запросов от разработчиков нейронных сетей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4/4**	
	Практическое занятие № 7. Построение универсальных запросов с помощью конструкторов промтов: решение профессиональных задач	2	
	Практическое занятие № 8. Самостоятельное создание корректного запроса по алгоритму для получения прогнозируемого результата	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	

Тема 1.6 Интеграция возможностей нейронных сетей и искусственного интеллекта в профессиональную деятельность	**Содержание**	**2/2**	ОК03 ОК07 ПК 5.2
	Обзор достижений цифрового технического прогресса в Избранной студентом области профессиональной деятельности. Перспективы и риски внедрения искусственного интеллекта в профессиональные процессы. Опыт присутствия искусственного интеллекта в профессиональных процессах избранной студентом специальности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Всего		**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Лаборатория Автоматизация технологических процессов оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19504-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585343 (дата обращения: 29.06.2026).

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, 2026. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20053-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583524 (дата обращения: 29.06.2026).

3. Цифровые технологии, автоматизированные системы и роботы в животноводстве: учебное пособие для СПО / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-8442-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193289 (дата обращения: 29.06.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-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	-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,
Алгоритмы использования искусственного интеллекта и нейросетей в создании индивидуальных образовательных и профессиональных траекторий в качестве персонального цифрового ассистента	-планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; использовать знания в рамках функциональной грамотности в области цифровых технологий в различных жизненных ситуациях	-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,

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения

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

1. Материально-техническое оснащение

1.2. 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 съемных частей макета с магнитными метками	ОП.04 ОП.02 ПМ 01 ПМ 02 ПМ 04 ПМ 05
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 «Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями	Оборудование	Специализированное	Электропитание: 220 В; габариты: 1500 х 1200 х 50 мм, фолия: 1300 х 900 х 0,5 мм. Комплект сменных фолий, 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 х 1000 х 50 мм, олноцветная 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 лежачем положении. Материал: ЛДСП, пенопласт, поливинилхлорид, органическое стекло, полистирол, пластик холодного отверждения, ударопрочный полистирол. Габариты: 1000 х 400 х 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 мясопродуктов	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 металличечским 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	Линиия 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 мнее 15 см	
38	Нож жиловочный	Оборудование	Специализированное	Лезвие длиной не мнее 15 см	
39	Машина для снятия шкурки и плёнки	Оборудование	Специализированное	Мощность не мене 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 столешницы – нержавеющая сталь, габаритные размеры не менее (Д*Ш*В): 900х800х850 мм	ПМ 01 ПМ 02 ПМ 04 ПМ 05
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°С. 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 Hurakan HKN-ISV3	Оборудование	Специализированное	Объем от 3 до 10 л: материал корпуса нержавеющая 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.	ОП.13 ОП.04 ОПд.1 ПМ 01 ПМ 02 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 IT	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 IT	Специализированное	интерактивные трехмерные модели диагностируемого животного	
9	Виртуальный учебный комплекс «Интерактивный анатомический стол – ветеринарный»	Оборудование IT	Специализированное	Высококачественные трехмерные модели анатомических структур животных	
10	Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
11	Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
12	Виртуальный учебный стенд «Автоматизированный колбасный цех»	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	
13	Виртуальный учебный стенд «Комплексная термическая	Оборудование IT	Специализированное	Анимированная 3D модель – симулятор производственной линии	

	обработка сырья и полуфабрикатов»				
14	Презентации и плакаты Автоматизация технологических процессов (электронные плакаты)	Оборудование IT	Специализированное	Электронные плакаты	
15	Автоматизированное рабочее место (АРМ)	Оборудование IT	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 выдвигающаяся 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 IT	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.	

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Автоклав	Оборудование	Специализированное	Стерилизатор паровой	ОПд.2 ОПд. 3
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 1000х600х870 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	pH-метр	Оборудование	Специализированное	В состав прибора входит Преобразователь, Термодатчик, Комбинированный pH-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 зонированых 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 IT	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.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**

Требования к проведению демонстрационного экзамена **5**

Приложение А **10**

ОБЩИЕ 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 19.02.12 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 (по выбору)	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продуктов питания из мясного сырья на

производства и обращения на рынке (по выбору)	всех этапах её производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 04. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 102915 Обвальщик мяса
ВД 05. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 101351 Изготовитель мясных полуфабрикатов

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 (по выбору)	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 (по выбору)	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.
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 учётно-отчётную документацию
ВД 04. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 4.1. Осуществлять разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами
	ПК 4.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота
	ПК 4.3. Выполнять жиловку мяса и субпродуктов

ВД 05. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в форме профессионалитета, на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные работодателями

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.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания (далее соответственно - КИМ, критерии оценивания).

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с спецификацией КИМ.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение

демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с спецификацией КИМ.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена администратором центра проведения экзамена проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Администратором центра проведения экзамена осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения КИМ, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются администратором центра проведения экзамена в протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством администратора центра проведения экзамена также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается администратором центра проведения экзамена в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит администратора центра проведения экзамена, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

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.

Уровень перевода результатов демонстрационного экзамена из 100-бальной системы в 5-бальную систему

Оценка	**Неудовлетворительно «2»**	**Удовлетворительно «3»**	**Хорошо «4»**	**Отлично «5»**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня с вариативной частью – (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

Структура программы ГИА

1. Основные 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. Программа ГИА утверждаются колледжем после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа. 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 19.02.12 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, контрольно-измерительным 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 животного происхождения в соответствии с ФГОС СПО является демонстрационный экзамен.

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.

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.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению члена апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению члена апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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 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 (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

УТВЕРЖДАЮ:
_____ / _____
«____» _____ г.

План проведения демонстрационного экзамена

Наименование организации, на базе которой организован ЦПЭ	
Адрес ЦПЭ	

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

* 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 5
к ОПОП-п о специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

ПО УГПС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ

специальности:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка……3

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ……..5

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся……..5

1.2. Направления воспитания…….. 6

1.3. Целевые ориентиры воспитания…….. 7

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ…….....14

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО……....14

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности…17

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ……..27

3.1 Кадровое обеспечение…….27

3.2 Нормативно-методическое обеспечение……...28

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями…….29

3.4 Система поощрения профессиональной успешности

и проявлений активной жизненной позиции обучающихся……29

3.5 Анализ воспитательного процесса…….31

Приложение 1 Календарный план воспитательной работы …….34

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГА ПОУ «УАПК») разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее – Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудится на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания КГА ПОУ «УАПК» (далее – рабочая программа) является обязательной частью образовательной программы КГА ПОУ «УАПК», и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебной и производственной практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Программа разработана с учетом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (учреждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по ее реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 №2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 №400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809), Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030», Федерального закона от 11.08.1995 №135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)», Федерального закона от 19.05.1995 №82-ФЗ «Об общественных объединениях», Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства Просвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы. Структура Программы является инвариантной.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент. Содержание вариативного раздела определяется спецификой краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Уссурийский агропромышленный колледж (КГА ПОУ «УАПК») и отражается в приложениях воспитательных программ по специальностям. Рабочих программ воспитания по профессиям/специальностям – 8.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в КГА ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Уссурийский агропромышленный колледж», реализующем программы СПО. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы КГА ПОУ «УАПК» ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для КГА ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала КГА ПОУ «УАПК», реализующей программы СПО.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания обучающихся** — 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.

Задачи воспитания:

- ✓ усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- ✓ формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие),

современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- ✓ приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- ✓ подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- ✓ подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания КГА ПОУ «УАПК» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности

рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ с изм. и доп., вступ. в силу с 28.02.2023) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- 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 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников КГА ПОУ «УАПК», реализующем программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

В рабочей программе воспитания КГА ПОУ «УАПК» были определены следующие цели формирования профессионально значимых компетенций выпускника, как личности, основанные на культурных традициях Приморского края и корпоративной культуре ключевых работодателей, предусматривающие использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации.

Гражданское воспитание
1. Демонстрирующий понимание значимости выбранной профессии для развития страны в целом и своего региона, проявляющий уважение к своей профессии и профессиональному сообществу.
2. Знающий и соблюдающий нормы профессиональной этики работника, поддерживающий благоприятный образ профессии в обществе.
3. Разделяющий традиционные российские ценности, проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовый к защите Родины.
4. Знающий государственные устои и символику России, Приморского края, города Уссурийска и других муниципалитетов.
5. Проявляющий нетерпимость к коррупционному поведению, умеющий принимать решения и нести за них ответственность.
6. Мотивированный к активному участию в общественной жизни страны, региона, города, района, колледжа (КГА ПОУ «УАПК»).
7. Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Приморского края, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности региона в национальном и мировом масштабах.
8. Осознающий единство пространства Приморского края как единой среды обитания всех населяющих его национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории региона.
Патриотическое воспитание
1. Бережное относящийся к истории Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях патриотической направленности, понимающий значимость своей профессии для работы на сельскохозяйственных предприятиях
2. Сознающий ответственность перед российским обществом, которая накладывается выбранной профессией за характер транслируемых в процессе самовыражения ценностей.
3. Формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа.
Духовно-нравственное воспитание

1. Принимающий многоконфессиональность Приморского края, принимающий активное участие в волонтерских, добровольческих акциях с жителями Уссурийского городского округа, а также встречах с участниками и ветеранами боевых действий на базе Уссурийского городского музея, Музея боевой славы и на базе КГА ПОУ «УАПК».
2. Демонстрирующий уважительное отношение к своей семье, роду, понимающий ценность создания семьи через участие в мероприятиях КГА ПОУ «УАПК».
3. Умеющий взаимодействовать с людьми самого разного статуса в многообразных обстоятельствах; обладающий ответственностью, трудолюбием, чуткостью и способностью быстро принимать решения;
4. Сознающий значимость профессии для сохранения и трансляции традиционных духовно-нравственных ценностей, в том числе семейных.
Эстетическое воспитание
1. Понимающий и знающий ценность исторических объектов Приморского края, в том числе Уссурийского городского округа.
2. Знающий и проявляющий этическое поведение и культуру в социуме через участие в мероприятиях КГА ПОУ «УАПК».
3. Соблюдающий деловой этикет, культуру и психологию общения.
4. Осознанно стремящийся к улучшению эстетической привлекательности окружающего пространства.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
1. Владеющий знаниями о физическом воспитании, культуре здоровья и эмоционального благополучия.
2. Соблюдающий здоровый образ жизни и требования к охране труда.
3. Вовлеченный в участие в спортивных секциях КГА ПОУ «УАПК», в том числе в деятельность Студенческого спортивного клуба «Здоровое поколение».
4. Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности.
5. Формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек.

Профессионально-трудовое воспитание
1. Готовый ориентироваться в условиях постоянного внесения дополнений и поправок в нормативно-правовую базу трудовой деятельности.
2.Знающий основы трудовой дисциплины и выполняющий ее требования.
3.Умеющий работать в коллективе.
4. Эффективно взаимодействующий с руководителем, коллегами, потребителями услуг, родителями обучающихся (законных представителей).
5. Выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.
6. Способный транслировать знания в рамках реализации программы наставничества в КГА ПОУ «УАПК».
7. Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность.
Экологическое воспитание
1. Демонстрирующий потребность в формировании экологического мировоззрения.
2. Демонстрирующий нормы экологического поведения в повседневной жизни.
3. Вовлеченный в участие в экологических акциях КГА ПОУ «УАПК».
4. Сознающий ценность экологически-рациональной организации рабочего пространства и готовый к ее созданию.
Ценности научного познания
1. Ориентированный на ценности непрерывного образования, в том числе и на самообразование.
2. Демонстрирующий мотивацию участия в проектах различного уровня (федеральных, региональных, районных, КГА ПОУ «УАПК».
3. Демонстрирующий умение собирать портфолио личных и профессиональных достижений.
4. Определяющий задачи профессионального и личностного развития и осознанно планирующий повышение квалификации
Наиболее значимые проекты: Федеральный проект «Профессионалитет»; Федеральный проект «Навигаторы детства»; Участие в проектах Российского движения детей и молодёжи «Движение первых»; Всероссийский конкурс «Большая перемена»; Участие в проектах Российского общества «Знание»; Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы»; Чемпионат по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс»; Участие в проектах команды Амбассадоров Профессионалитета; Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна – моя Россия»; Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии»; Мероприятия в рамках празднования Дня СПО; Всероссийский фестиваль «Студенческая весна»; Всероссийская акция «МЫВМЕСТЕ»; Участие в проектах и мероприятиях Российского Союза молодежи: «Весенняя неделя добра», «Знай край: Приморье», Школа молодежного самоуправления; Участие в краевом конкурсе молодежных проектов «Миллион СПОсобов»; Участие в совместных патриотических мероприятиях с Уссурийским городским музеем; Всероссийский флешмоб «Голубая лента», посвященный Всемирному дню воды; Участие во Всероссийском патриотическом проекте «Сыны и дочери Отечества»; Вахта Памяти; Патриотический проект «Неугасима память поколений. Книга Памяти колледжей Приморского края»; Участие в Фестивале "ВФСК ГТО" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций

Уссурийского городского округа

2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» - одно из старейших учебных заведений Приморского края.

Предшественницей колледжа является сельскохозяйственная школа, которая была учреждена в г. Никольск-Уссурийском по Высочайше утвержденному одобренному Государственным Советом и Государственной Думой закону от 23 декабря 1911 г.

Постановлением Приморской областной земской управы от 5 августа 1920 г. сельскохозяйственная школа была преобразована в среднее сельскохозяйственное училище. 28 сентября 1923 г. сельскохозяйственное училище получает статус техникума, а с 1 января 2014 года техникум реорганизован в колледж.

Подготовка специалистов в учебном заведении всегда велась с учетом потребностей сельского хозяйство Дальневосточного региона. Обучали, в разные годы, более чем по 34 специальностям. Эта традиция сохранена и приумножена.

Сегодня на 3-х отделениях – агроветеринарном, механическом и отделении заочного обучения ведется подготовка по 9 специальностям: Агрономия, Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования, Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, Ветеринария, Поварское и кондитерское дело, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов питания из растительного сырья, Технология продуктов питания животного происхождения, Зоотехния, а также по 20 рабочим профессиям.

В 2022 году КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» вошёл в число получателей гранта **федерального проекта «Профессионалитет»** и на его базе создан образовательно-производственный центр (кластер) сельскохозяйственной отрасли, объединяющий возможности образовательных организаций и предприятий реального сектора экономики в области сельского хозяйства. Партнерами проекта выступают работодатели ООО «РУСАГРО-Приморье» и АО «ПРИМАГРО», которые готовы инвестировать в развитие среднего профессионального образования и давать базу для формирования практических навыков студентов.

Миссия колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Основная идея уклада колледжа базируется на традициях воспитания:

* гуманистический характер воспитания и обучения;
* приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
* воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;

* развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками. Это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам, к оборудованию, к обстановке.

Уссурийский агропромышленный колледж обладает выраженным брендом, создаваемый на протяжении 114 лет и поддерживаемый высоким качеством образовательных услуг. На сегодняшний день учебное заведение имеет название, логотип. В колледже ведется подготовка специалистов по наиболее востребованным, новым и перспективным в Приморском крае профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия колледжа, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. Это традиционные мероприятия: праздник День знаний, цикл мероприятий ко Дню СПО, День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, концерт на День учителя, Посвящение в студенты, День матери, день самоуправления в День Российского студенчества, концерт ко Дню защитника Отечества, концерт к Международному женскому дню, Вахта Памяти и мероприятия ко Дню Победы, праздничные акции ко Дню России.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсах и мероприятиях, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений, проводимых на различном уровне.

В 2021г. в колледже создан Студенческий спортивный клуб «Здоровое поколение» для широкого привлечения, прежде всего, студентов, а также преподавателей и сотрудников, к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха, повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины.

В ноябре 2022 г. создано студенческое объединение Центр студенческих инициатив «Даёшь, молодежь!», целью которого является создание условий для формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала обучающихся, поддержки и реализации студенческих инициатив через проектную деятельность.

В феврале 2023г. создан Молодежный медиацентр колледжа, деятельность которого направлена на:

- формирование и отражение имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой;
- выработку и реализацию информационной, имиджевой и рекламной политики колледжа;
- построение воспитательной системы информационно - коммуникационного типа;
- плановое и оперативное информирование граждан о деятельности колледжа через средства массовой информации.

Для реализации мероприятий различных направлений воспитательной работы КГА ПОУ «УАПК» поддерживается тесная связь с социальными партнерами: МБУК «Уссурийский музей», ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа», МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской», Приморский краевой драматический театр молодежи, Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа, КДН и ЗП Уссурийского городского округа, Отдел участковых уполномоченных полиции и по делам несовершеннолетних (ОУУП и ПДН) отдела Министерства внутренних дел Российской Федерации (ОМВД РФ) по г. Уссурийску, Диспансерный психиатрический диспансер (наркологическое отделение) ГБУЗ «Краевая психиатрическая больница № 1», Библиотека г. Уссурийска, Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов, Кадровый центр отделения краевого государственного казенного учреждения "Приморский центр занятости населения" в городе Уссурийске, КГБУЗ Уссурийская ЦГБ - Детская поликлиника, МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа, Центр планирования семьи при КГБУЗ Уссурийская центральная городская больница - женская консультация, Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск, Благотворительный фонд «Сила жизни», Фонд помощи «СВОих не бросаем», ООПК Фонд помощи бездомным животным «Открой свое сердце».

Таким образом, в колледже созданы все условия для интеллектуального развития студентов, формирования гармоничной личности.

Колледж имеет: два учебных корпуса, в которых имеются современные лаборатории, оснащенные всем необходимым оборудованием для качественной подготовки современных специалистов; два благоустроенных студенческих общежития, в которых также располагаются творческие студии (танцевальная и вокальная), тренажерный зал, помещение для занятий настольным теннисом, студенческая гостиная для проведения праздничных чаепитий и бесед. Кроме того, в колледже есть библиотека, спортивный и тренажерный залы, компьютерные классы.

Студенты обеспечиваются мерами социальной поддержки: обучающиеся, проживающие в общежитии, а также не проживающие в общежитии из многодетных и малообеспеченных семей, семей участников СВО обеспечиваются горячим питанием. Кроме того, обучающимся выплачивается социальная стипендия, социальные выплаты обучающимся из категории детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, повышенная стипендия за отличные и хорошие успехи в учебе и особые достижения во внеучебной деятельности (научно-исследовательской, творческой, спортивной, общественной, патриотической).

Нуждающимся студентам, обучающимся по очной форме обучения в колледже (филиале), выделяются дополнительные средства на оказание материальной помощи.

Разовое финансовое поощрение выплачивается обучающимся при наличии финансовых средств в колледже на усмотрения директора в случае не расходования стипендиального фонда по итогам года. Материальное поощрение обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

Инвариантные модули

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов;

- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятиях нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу колледжа, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
- достижение обучающимися в процессе освоения общеобразовательных дисциплин личностных результатов в соответствии с ФГОС СОО:
  - осознание российской гражданской идентичности;
  - сформированности ценностей самостоятельности и инициативы;
  - готовности обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
  - наличия мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;
  - сформированности внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;
- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе;
- ведение папки куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем

(налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;

- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания;
- предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (обучающихся с инвалидностью, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для колледжа праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, совместные мероприятия с организациями-партнерами, направленные на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе, с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как

основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

- вовлечение, по возможности, каждого обучающегося в дела колледжа в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- помощь обучающимся в освоении навыков подготовки, проведения, анализа общеколледжных дел;
- церемонии награждения по итогам учебного года представителей студенческого самоуправления за активное участие в жизни колледжа, а также награждение обучающихся в День Российского студенчества за достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- поддержание и обновление в музейной комнате колледжа экспозиции об истории и развитии КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических) природы Приморского края;
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (этажи учебных корпусов), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики колледжа (флаг, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- поддержание работы телеграмм-канала «Родительский советник» для родителей (законных представителей) обучающихся, содержащего информацию о жизни колледжа, успехах детей, мероприятиях, о профилактике терроризма, эстремизма, суицидов, размещение профилактических памяток для родителей, консультации специалистов;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в колледже органов самоуправления обучающихся (студенческий совет колледжа, студенческие советы общежитий, старостат колледжа), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжем, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания КГБ ПОУ «УАПК», в

анализе ее воспитательной деятельности, в работе учебно-воспитательной комиссии, совета профилактики колледжа;

- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.
- Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и др.). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися «групп риска» силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе, профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в городских и краевых профилактических днях и месячниках, приуроченных к профилактическим датам.
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже профилактики правонарушений, девиаций.
- Реализация комплексной безопасности в колледже в следующих направлениях:

- работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму;
- пожарная безопасность;

- охрана труда и техника безопасности;
- дорожная безопасность;
- информационная безопасность;
- гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
- охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического).

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудиообращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледжа.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Реализация воспитательного потенциала социального партнерства предусматривает взаимодействие с:

- МБУК «Уссурийский музей»;
- ФГБУ «Драматический театр Восточного военного округа»;
- МБУК «Театр драмы Уссурийского городского округа имени В.Ф. Комиссаржевской»;

- Муниципальное автономное учреждение культуры «Молодёжный центр культуры и досуга «Горизонт»» Уссурийского городского округа;
- Библиотека г. Уссурийска;
- Уссурийское отделение Приморского краевого совета ветеранов войны, труда, вооруженных сил и правоохранительных органов;
- МБОУ ДО "Центр детского творчества" Уссурийского городского округа;
- Пейнтбольный клуб "ФОРПОСТ" г. Уссурийск.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной специальности обучающихся 1-го и 3-го курсов. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю, статусы профессиональной идентичности личности.

Вариативные модули

Дополнительный модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала деятельности молодежного медиацентра колледжа в целях формирования формирования и отражения имиджа колледжа как центра образования, науки, творчества, социальной активности путем обеспечения эффективной коммуникации учреждения с его социальной средой предусматривает:

- развитие творческих способностей обучающихся посредством медиасферы, оказание помощи обучающимся в реализации творческих проектов;
- информационное наполнение, координация работы СМИ колледжа (радио- и ТВ-студии, официальных групп в социальных сетях), осуществление работы по организации и формированию студенческого радио и ТВ-студии: создание пост-релизов, репортажей, рекламных роликов, интервью, прямых эфиров, фотосессий;
- осуществление информационного сопровождения мероприятий, проводимых в колледже, а также информационное сопровождение развития новых направлений и сфер деятельности колледжа, взаимодействие с местными, региональными и центральными СМИ по выпуску информационной и рекламной продукции о колледже;
- помощь в изготовлении имиджевой продукции, в том числе, поддерживающей бренд колледжа.

Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»

Реализация воспитательного потенциала Центра студенческих инициатив «Даёшь, молодежь!» с целью формирования деловой активности, успешной социализации и развития творческого потенциала молодежи предусматривает:

- создание условий для формирования у студентов гуманистических ценностей, гражданской культуры, творческого мышления, активной жизненной позиции, лидерских качеств; организация и проведение школы студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»;
- оказание поддержки и содействие развитию студенческих движений, объединений, клубов по интересам Колледжа;
- развитие у студенческой молодежи навыков проектной деятельности, обучение студентов оформлению проектных предложений и инициатив;
- обучение студентов процессам планирования, прогнозирования, конструирования и моделирования как составляющих инновационной (проектной) деятельности;
- поддержку и реализацию федеральных программ, а также программ Приморского края, касающихся молодежной политики;
- поддержку и содействие в реализации молодежных проектов и инициатив
- взаимодействие с общественными организациями, учреждениями, образовательными организациями города и края, РФ в рамках реализации молодежных проектов и инициатив.

Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Реализация воспитательного потенциала в колледже через занятия в студенческом спортивном клубе «Здоровое поколение» с целью широкого привлечения обучающихся к регулярным занятиям физической культурой и спортом с учетом их интересов, требований образовательного учреждения, пропаганды здорового образа жизни, активного отдыха,

повышения уровня физической закалки, подготовки к труду и защите Родины, предусматривает:

- активное содействие физическому и духовному воспитанию обучающихся колледжа, внедрение физической культуры и спорта в повседневную их жизнь, организацию работы по укреплению их здоровья и повышению работоспособности;
- организацию клубных занятий в спортивных секциях и группах оздоровительной направленности;
- проведение спартакиад, первенств, массовых спортивных соревнований, различных спортивных праздников, учебно-тренировочных сборов по подготовке спортсменов для участия в соревнованиях;
- формирование у обучающихся ценностей здорового образа жизни, стимулирование создания и реализации в колледже инновационных программ и проектов, направленных на пропаганду здорового образа жизни;
- развитие в колледже традиционных и наиболее популярных в Приморском крае видов спорта;
- вовлечение обучающихся в спортивные секции, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья.

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Реализация воспитательного процесса в колледже при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризацию идей волонтёрства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной поддержки различным группам населения;
- поддержку и реализацию социальных инициатив студентов и сотрудников Колледжа; участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;
- налаживание сотрудничества с социальными партнерами для совместной социально-значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализация рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания;
- заместителя директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, координирующего деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организующего и осуществляющего контроль работы кураторов групп, организующего работу Учебно-воспитательной комиссии колледжа, Совета профилактики;
- заведующих отделениями, которые осуществляют мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой на отделениях, участвуют в работе Совета профилактики, учебно-воспитательной комиссии отделений и колледжа, контролируют успеваемость и посещаемость обучающихся;
- советника директора по воспитанию и связям с общественными организациями – отвечает за реализацию воспитательных возможностей общеколледжных ключевых дел, поддержку традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе; инициирование и поддержкау студенческого самоуправления; поддержку деятельности функционирующих на базе колледжа общественных объединений и организаций (Движение первых, Центр студенческих инициатив «Даешь, молодежь!», «Молодая гвардия»,); организацию в колледже волонтёрской деятельности и привлечение к ней студентов для освоения ими новых видов социально-значимой деятельности (волонтерский отряд «Искра добра»);
- кураторов групп, осуществляющих воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторах;
- преподавателей - реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебных занятиях: участвуют в проведении Предметных недель, Декад спецдисциплин;
- педагога-психолога - обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процессов;
- социального педагога - его профессиональная деятельность представляет собой комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности в учреждениях и по месту жительства обучающихся.
- преподавателя ОБЗР - организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения.
- руководителя физического воспитания, который организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактике заболеваний;
- воспитателей студенческих общежитий, осуществляющих воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего

распорядка общежития, организацию и проведение профилактической работы, различных мероприятий;

- заведующего библиотекой - осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия;
- специалистов других организаций, социальных партнёров, осуществляющих просветительско- информационную деятельность, проведение экскурсий, мастер-классов и т.д.

Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- План работы КГА ПОУ «УАПК» на учебный год;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- Положение об организации воспитательной деятельности в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о системе наставничества в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о малом педагогическом совете КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о порядке зачисления на полное государственное обеспечение и предоставления дополнительных гарантий по социальной защите прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, в период обучения в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- Этический кодекс студента КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о методическом объединении кураторов КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о кураторах учебных групп и эффективности их работы в КГА ПОУ «УАПК»;
- Правила внутреннего распорядка студенческого общежития КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о совете общежития;
- Положение о порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся по очной форме обучения в краевом государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «УАПК»;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, обучающихся по очной форме обучения в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом совете в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о дежурстве обучающихся;

- Положение о Совете профилактики правонарушений и безнадзорности среди студентов КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о службе медиации (примирения) КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о подготовке и проведении классного часа в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о родительском собрании;
- Положение о старосте академической группы КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о деятельности педагога-психолога в КГА ПОУ «УАПК»; Положение о волонтерской деятельности в КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение об учебно-воспитательной комиссии КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о постановке студентов на профилактический учет и снятии с учета в КГА ПОУ «УАПК»;
- Приказ о взаимодействии с региональными штабами «МЫВМЕСТЕ»;
- Положение о молодежном Медиацентре КГА ПОУ «УАПК»;
- Положение о студенческом спортивном клубе «Здоровое поколение»;

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, из семей мигрантов, билингвы, из семей,где один из родителей находится в зоне специальной военной операции и др.), одарённых, с отклоняющимся поведением, - создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в колледже;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;
- обеспечение всеми доступными колледжу мерами социальной поддержки; - полноценное включение обучающихся во внеурочную деятельность.

Педагог-психолог составляет индивидуальный план сопровождения процесса адаптации обучающихся с ОВЗ, инвалидностью. По итогам адаптации проводится заседание Совета профилактики.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике колледжа;
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений Совета обучающихся;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения: объявление благодарности; помещение на доску почета; награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы; памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые); тематические экскурсии, поднятие и спуск флага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (соревнование - лучший спортсмен, олимпиада - лучший студент); памятным подарком, материальное симулирование*:*

- академическая стипендия (назначается при сдаче зачетом и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»;
- повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам, обучающимся в колледже, за особые достижения в какой-либо одной или нескольких областях деятельности (учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной) по итогам двух семестров, предшествующих назначению ст ипендии;
- именная стипендия Губернатора Приморского края назначается обучающимся, имеющим хорошие и отличные результаты промежуточной аттестации за полугодие, предшествующее назначению стипендии, не имеющие академических задолженностей и показавших уникальные успехи одновременно в нескольких видах деятельности (не менее двух): в учебно-профессиональной, творческой, патриотической и спортивной на основании Постановления Правительства Приморского края от 23.09.2022 № 647-пп «Об учреждении именных стипендий Губернатора Приморского края обучающимся краевых государственных профессиональных образовательных организаций».
- по итогам календарного года выплачивается обучающимся разовое финансовое поощрение (при наличии финансовых средств в колледже на усмотрение директора) в случае не расходования стипендиального фонда. Материальное поощрение

обучающихся производится в качестве стимулирования за активное участие и особые достижения в учебной и научной, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности колледжа.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ *условий воспитательной деятельности* определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ ***состояния воспитательной деятельности*** определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- стиепень вовлечённости обучающихся в образовательной организации в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся);
- опрос работодателей на предмет удовлетворенности качеством подготовки выпускника;
- опрос родителей и обучающихся на предмет удовлетворенности качеством образовательных функций;
- результаты всероссийского мониторинга "Социально-психологическое тестирование», направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психоактивных веществ;
- опрос обучающихся на предмет их отношения к коррупционной деятельности;
- анкетирование студентов по вопросам организации воспитательной работы;
- анализ воспитательной работы куратора с группой.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе совместно с советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом в Колледже.

Приложение 1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГА ПОУ «УАПК»

на 2026-2027 учебный год

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

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

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ КГА ПОУ «УАПК» на 20 26 — 20 27 учебный год			
Модуль	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
Разработка (актуализация) рабочих программ учебных дисциплин, МДК, модулей, практик с учетом воспитательных возможностей содержания предмета	-	Июнь-август	преподаватели
Привлечение обучающихся к участию в предметных олимпиадах, проектной и исследовательской деятельности, в том числе к участию в конференциях, конкурсах и других мероприятиях по предметной направленности	1-2 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, преподаватели
Урок мужества «Служба в армии – почетная обязанность гражданина РФ»	1-3 курсы	3 неделя февраля	Кураторы
Участие в мероприятиях предметных неделях и декадах ЦК	1-4 курсы	По планам ЦК	Преподаватели, кураторы, председатели ЦК
Участие в Большом этнографическом диктанте	1-4 курсы	ноябрь	Преподаватели
Конкурсы профессионального мастерства по специальностям	1-4 курсы	2 семестр	Преподаватели, кураторы
Заседания учебно-воспитательной комиссии колледжа	1-4 курсы	1 раз в два месяца	Заместитель по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
2. Кураторство			
Оформление документации группы: составление списков,	1-4 курсы	Сентябрь-	Кураторы

социальных паспортов обучающихся, актуализация анкетных данных и др.		октябрь	
Тренинговое занятие «Сплочение коллектива группы и командообразование»	1 курсы	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
Поднятие Флага РФ, тематические классные часы «Разговоры о важном», «Россия мои горизонты»	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
День окончания Второй мировой войны	1-4 курсы	3 сентября	Советник по воспитанию, кураторы
Всероссийский классный час «RuCode. Искусственный интеллект» (Методические материалы размещены по ссылке. - URL: https://edu.mipt.ru/ai-lesson)	1-4 курсы	11- 22 сентября	Преподаватели
Классный час по толерантности «Мы разные, но мы вместе»	1-2 курсы	16 ноября	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Люди безграничных возможностей», посвященный Международному дню инвалидов	1-2 курс	3 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Память – основа совести и нравственности», посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Классный час «Основной закон», посвященный Дню Конституции	1-2 курсы	12 декабря	Советник по воспитанию; кураторы
Мероприятие, посвященное Татьяниному дню – День самоуправления	1-4 курсы	25 января	Заместитель по ВР, Советник по воспитанию, преподаватели
Тематические классные часы в рамках Всероссийской Акции памяти «Блокадный хлеб»	1-4 курсы	январь	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воинской славы России (Сталинградская битва, 1943г.)	1-4 курсы	30 января	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня воссоединения Крыма с Россией	1-4 курсы	18 марта	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы в рамках Дня космонавтики	1-4 курсы	12 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные аварии на Чернобыльской АЭС	1-4	26 апреля	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Дню Великой Победы	1-4 курсы	май	Советник по воспитанию; кураторы
Тематические классные часы, посвященные Международному дню семьи	1-4 курсы	15 мая	Советник по воспитанию; кураторы
Беседа «День славянской письменности и культуры»	1-4 курсы	24 мая	Советник по воспитанию; преподаватели
Консультации с преподавателями и студентами, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися	1-2 курсы	в течение года	Советник по воспитанию; кураторы, социальный педагог
3. Наставничество			

Формирование наставнических пар по вектору «Преподаватель – студент» по специальностям, «Студент – студент» в рамках адаптации в колледже	1-2 курсы	1 раз в месяц	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
Беседы о необходимости соблюдения норм поведения и соблюдение закона РФ	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог
Организация и контроль занятости обучающихся во внеурочное время (кружки, спортивные секции, волонтерство)	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР
Вовлечение наставников в проведение внеклассных мероприятий	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, социальный педагог, кураторы
Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, наставники
4. Основные воспитательные мероприятия в КГА ПОУ»УАПК»			
Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1-4 курсы	1 сентября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Урок безопасности, просмотр фильма «Эхо Бесланской печали»	1 курсы	3 сентября	Заместитель по ВР, преподаватель по ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
Еженедельные внеурочные мероприятия в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	Еженедельно	Кураторы
Федеральный проект «Без срока давности»	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, преподаватели
Всемирный день туризма	1 курсы	27 сентября	Советник по воспитанию
День среднего профессионального образования	1-4 курсы	2 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, амбассадоры
Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека	1-2 курсы	1 октября	Советник по воспитанию, волонтеры
Праздничные мероприятия, посвященные Дню учителя	1-4 курсы	5 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
День Отца в России	1-4 курсы	18 октября	Советник по воспитанию, кураторы
Посвящение в студенты	1 курс	15 октября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы, студсовет
Мероприятия в рамках осеннего патриотического марафона «Знай край. Приморье»	1-2 курсы	октябрь	Советник по воспитанию, руководитель МО кураторов

День Государственного герба РФ	1-4 курсы	30 ноября	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Мероприятия ко Дню матери	1-4 курсы	ноябрь	Кураторы
День неизвестного солдата	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,
Международный день инвалидов	1-4 курсы	3 декабря	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
День снятия блокады Ленинграда «Ты выжил, город на Неве…»	1-4 курс	27 января	Советник по воспитанию; кураторы
День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества – возложение цветов к памятнику погибшим при исполнении служебного долга за пределами Отечества	1-2 курсы	15 февраля	Советник по воспитанию; кураторы
Праздничные мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	1-4 курсы	19 февраля	Кураторы
Праздничные мероприятия, посвященные Международному женскому дню 8 Марта	1-4 курсы	5 марта	Кураторы
Акция «Сохраним для потомков», посвященная Всероссийскому Дню памятников и исторических мест, в рамках которой будут осуществлены работы по благоустройству территории объектов культурного наследия регионального значения	1-2 курсы	апрель	Музей Уссурийского городского округа и Центр студенческих инициатив
Мероприятия в рамках весеннего патриотического марафона	1-2 курсы	апрель-май	Кураторы
X Открытый патриотический фестиваль-конкурс «Мы – правнуки Победы»	1-4 курсы	20-30 апреля	зам. директора по ВР
Общероссийская гражданско – патриотическая акция «Вахта памяти»	1-2 курсы	04 мая - 7 мая	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Участие во Всероссийском патриотическом конкурсе «Сыны и дочери Отечества»	1-3 курсы	май	педагоги допобразования
День России «Мой дом – Россия» (Всероссийская акция «Окна России», участие в праздничных городских мероприятиях)	1-4 курсы	12 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, педагог дополнительного образования
Возложение цветов к Вечному огню мемориального комплекса погибшим в ВОВ уссурийцам, Всероссийская акция «Свеча Памяти»	1-4 курсы	3 сентября, 23 февраля, 22 июня 22 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Торжественная церемония вручения дипломов по отделениям «Выпуск - 2025»	4 курсы	29 июня	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Онлайн – флешмоб фотографий «Моя семья»	1-4 курсы	8 июля	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Организация выставок художественной литературы в	1-4 курсы	в течение	библиотека

библиотеке, читальных залах колледжа к знаменательным датам.		учебного года	
Экскурсии в музей истории колледжа, городские музеи, выставки.	1-3 курсы	в течение учебного года	Руководитель музея колледжа, кураторы групп
Встреча с работниками городского военкомата «Служить с честью и достоинством». Посещение Дня открытых дверей в воинских частях города.	3-4 курсы	февраль	Зам. директора по ВР
5. Организация предметно-пространственной среды			
Популяризация символики колледжа (логотип), флаг, используемые как повседневно, так и в торжественные моменты	1-2 курсы	в течение учебного года	Советник по воспитанию, студсовет
Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации.	1-4 курсы	Еженедельно	Советник по воспитанию, кураторы
Конкурс буклетов «Специальность моей мечты»	1-2 курсы	февраль	Советник по воспитанию, студсовет, преподаватели спецдисциплин
Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, создание фотозон.	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ВР, студсовет
Разработка и обновление актуальных материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.) учебных кабинетов колледжа.	1-4 курсы	Сентябрь	Заместитель по ВР, кураторы, преподаватели
Оформление уголков учебных групп	1-4 курсы	В течение года	Кураторы
Обновление актуальной информации в социальных сетях и на официальном сайте колледжа.	1-4 курсы	Постоянно	Руководитель компьютерного центра
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
Родительское собрание	1-4 курс	в течение года	Заведующие отделениями, кураторы,
Чествование семейных трудовых династий по профессиям	1-4 курсы	июнь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы преподаватели спецдисциплин
Информирование родителей о жизни студентов колледжа, конкурсах, фестивалях, профилактическая информация от специалистов, вопросы педагогу-психологу, просветительская работа через телеграмм-канал «Родительский советник»	1-4 курсы	Постоянно	Советник по воспитанию, педагог-психолог, заместитель по ВР
Приглашение родителей на общеколледжные мероприятия	1-4 курсы	В течение года	кураторы, советник по воспитанию
Индивидуальная работа с родителями студентов, состоящих на различных видах учета, «трудных» подростков из «групп риска»	1-2 курсы	В течение года	кураторы, педагог-психолог
Выявление проблемных семей, находящихся в социально-опасном положении, постановка их на внутренний учет колледжа	1-2 курсы	В течение года	кураторы, педагог-психолог

7. Самоуправление			
Презентация деятельности студенческого совета и совета общежития	1-2 курс	сентябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, актив групп, совет общежития
Школа студенческого актива «ШАГИ к УСПЕХУ»: Учебный модуль «Развитие лидерских качеств», учебный модуль «Основы ораторского мастерства», учебный модуль «Командообразование»	1-3 курсы	Сентябрь, Октябрь, Ноябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию,
Заседания студенческого совета, старостата	1-4 курс	Ежемесячно	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, старостат
Выборы актива студенческих групп и старост групп	1-4 курсы	сентябрь	Кураторы
Собрание иногородних студентов, проживающих в общежитиях (1 курс)	1 курсы	сентябрь	Заместитель по ВР, заместитель по АХР, заведующие общежитиями
Выборы в студенческий совет колледжа в единый день выборов	1-3 курсы	октябрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Регистрация первокурсников на платформе «Россия – страна возможностей». - URL: https://rsv.ru/	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Участие в региональном этапе Всероссийского конкурса «Команда первых»	1-2 курсы	Октябрь	Советник по воспитанию
Школа молодежного самоуправления для студенческих советов колледжей Приморского края в рамках программы развития студенческих советов колледжей «Команда Профи. Приморье»	1-3 курсы	Ноябрь	Советник по воспитанию, студсовет,
Реализация Президентской программы «Пушкинская карта»	1-4 курс	в течение учебного года	Кураторы
Организация и проведение Дня самоуправления, посвященного Дню Российского студенчества	1-4 курсы	25 января	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Открытый микрофон с директором КГА ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»	2-4 курсы	Март	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет
Организация самообслуживания студентов: - дежурство по колледжу; - дежурство по кабинетам; - дежурство по мастерским; - дежурство по общежитиям	1-4 курсы	в течение учебного года	Заведующие отделениями, кураторы групп, воспитатели общежитий
Работа старост: - участие в анализе итогов успеваемости и посещаемости; - осуществление информационной связи между студентами и администрацией колледжа	1-4 курсы	в течение учебного года	Старосты групп, кураторы групп
Участие студенческого актива в работе учебно-	1-4 курсы	по графику заседаний	зам. директора по ВР

воспитательной комиссии колледжа и совета профилактики			
8. Профилактика и безопасность			
Лекция – беседа с сотрудниками ПДН в рамках месячника антитеррористической пропаганды: «Терроризм: понятие, ответственность»	1курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, кураторы
Лекция - беседа «Терроризм. Его истоки и последствия», в рамках месячника безопасности	1-4 курсы	сентябрь	Преподаватель ОБЖ, советник по воспитанию, кураторы
Профилактическая лекция – беседа, приуроченная к Всемирному Дню трезвости	1курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, кураторы
Лекция – беседа в рамках Всероссийской недели безопасности дорожного движения	1-4 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, кураторы
Социально-психологическое тестирование	1-4 курсы	Сентябрь-октябрь	Заместитель по ВР Педагог-психолог, кураторы
Акция «Неделя здоровья» (мероприятия, направленные на популяризацию здорового образа жизни, профилактику ЗППП, запрета курения, профилактику употребления алкоголя)	1-4 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы
Профилактические лекции, тематические классные часы для студентов в рамках Всемирного дня борьбы со СПИДом	1-4 курсы	декабрь	Врач - нарколог, кураторы
Профилактическая выставка-конкурс рисунков «Я против наркотиков»	1- 2 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, кураторы
Мастер - класс «Сохраним психологическое здоровье»	1-2 курсы	ноябрь	Педагог-психолог, кураторы
Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-2 курсы	декабрь	Заместитель по ВР, советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Оформление информационных наглядных материалов антиэкстремистской и антитеррористической направленности: «Мир без насилия»	1-2 курсы	1-3 неделя апреля	Советник по воспитанию
Заседания Совета профилактики	1-4 курс (по необходи мости)	Ежемесячно	Заместитель по ВР, кураторы
Выделение и психолого-педагогическое сопровождение «групп риска» обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, суицидальное поведение, зависимости и другое). Проведение психологической диагностики обучающихся	1-2 курс	в течение года	Педагог-психолог
Интерактивная беседа «За ГРАНЬЮ»	по отдельно му плану	в течение года	Педагог-психолог, кураторы
Интерактивное занятие «Безопасность в социальных сетях»	по отдельно му плану	в течение года	кураторы
Занятие в игровой форме «Единство разных»	по отдельно му плану	в течение года	кураторы
Интерактивное занятие «Преступление и его последствия»	по отдельно му плану	в течение года	Инспектор ПДН кураторы
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
Совместные мероприятия с Уссурийским городским	1-4 курсы	В течение	Советник по

музеем		учебного года	воспитанию, преподаватели
Организация экскурсий на ведущие предприятия Приморского края в рамках участия в акции «Неделя без турникетов»: РУСАГРО	1-4 курсы	в течение года	Заместитель по ПО, преподаватели спецдисциплин
Посещение спектаклей Театра драмы им. В. Комиссаржевской и Театра ВВО	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
Экскурсии на предприятия: на ООО «Уссурийские мельницы», ФГБНУ «ФНЦ агробиотехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки», в компанию ООО "ЛЕГЕНДАГРО"	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель по ПО, преподаватели
Просветительские мероприятия от представителей Совета ветеранов Уссурийского городского округа	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, преподаватели
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
Профориентационные уроки в школах	1-4 курсы	в течение года	Амбассадоры Профессионалитета
Всероссийский классный час "Профессионалитет: ты в хорошей компании!"	2-4 курсы	Октябрь	Амбассадоры Профессионалитета
Посещение отделения Центра занятости г. Уссурийска	3-4 курсы	Октябрь	кураторы
Индивидуальное консультирование педагога-психолога с обучающимися и их родителями (законными представителями) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии	1 курсы	в течение года	педагог-психолог социальный педагог
Конкурс «Курьёзы моей специальности»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Золотистый каравай»	3-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Эксплуатация с/х машин»	2-4 курсы	Декабрь	Преподаватели спецдисциплин
Конкурс профессионального мастерства «Ремонт и обслуживание автомобилей»	2-4 курсы	Февраль	Преподаватели спецдисциплин
Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	март- апрель	советник по воспитанию, студсовет,
Краевая олимпиада профессионального мастерства для студентов ОУ СПО УГПС 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта.	2-4 курс	Март	Преподаватели спецдисциплин
Всероссийский классный час в рамках Единого Дня открытых дверей ФП «Профессионалитет»	2-4 курсы	апрель	Амбассадоры Профессионалитета
Обучающие экскурсии в образовательном учреждении СПО (лаборатории колледжа и выставка техники в с. Загородном) для потенциальных абитуриентов, их родителей	2-4 курсы	В течение учебного года	Амбассадоры Профессионалитета
Организация и проведение конкурса по итогам	3-4 курсы	По графику	Председатели ЦК,

производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»		практик	преподаватели спецдисциплин
11. ***Дополнительный модуль «Студенческие медиа»***			
Проведение мероприятий с целью формирования и отражения имиджа КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», как центра образования, науки, творчества, социальной активности	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Обновление информации на сайте колледжа: пресс-релизы, пост-релизы, полезная информация, новости, опросы. Интервью с представителями сельскохозяйственной отрасли.	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание рекламных роликов в рамках профориентационной работы	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Создание репортажей (фоторепортажей) во время производственных и учебных практик	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Освещение на сайте колледжа и в социальных сетях деятельности колледжа, мероприятий в колледже, и вне колледжа	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Мастер-классы с целью повышения медиакомпетенций с профессионалами в области средств массовой информации: фотографами, журналистами, видеооператорами, специалистами в области компьютерных программ	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
Участие в конкурсах фотографов, на лучший видеоролик, на лучший репортаж, статью	1-4 курсы	В течение года	Руководитель медиацентра
12. ***Дополнительный модуль «Студенческие центры инициатив»***			
Всероссийский конкурс «Россия - страна возможностей»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна - моя Россия»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский конкурс «Большая перемена»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Всероссийский интеллектуальный турнир «Лига Знаний: школы и колледжи» в рамках реализации проекта Российского общества «Знание» и Российского движения детей и молодёжи «Движение первых»	1-4 курсы	В течение года	Заместитель по ВР, советник по воспитанию
Конкурс лидеров молодежных организаций «Лидер 21 века»	1-4 курсы	Май-июнь	Советник по воспитанию, студсовет
Городская Интеллектуальная игра «Истории Приморского края» в формате КВИЗа	1-2 курсы	Январь	Советник по воспитанию, студсовет
Всероссийская интеллектуальная онлайн – игра «Достижения России в XXI веке» в рамках курса «Россия – мои горизонты».	2-3 курсы	Февраль	Советник по воспитанию,
Участие в грантовых конкурсах РСМ, «Движения первых», СПОсобная молодежь»	1-3 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию
Всероссийский патриотический проект «Сыны и дочери Отечества»	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель дополнительного образования
Всероссийский конкурс изобразительного творчества	1-4 курсы	Май	Заместитель по ВР, преподаватель

«Родные просторы»			кураторы
13. ***Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»***			
Всероссийская акция «Кросс нации»	1-4 курсы	Сентябрь	Преподаватель физвоспитания,
Краевой фестиваль Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Приморского края	1-4 курсы	Октябрь	Преподаватели физвоспитания
Всероссийская акция «10 000 шагов к здоровью»	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Спортивно-массовые мероприятия: «День здоровья» «Неделя первокурсника» «Неделя здоровья и спорта» 2026	1 курсы	Сентябрь Октябрь Март	Преподаватель физвоспитания, кураторы
Выезды на лыжную базу в с. Кайамановка Уссурийского городского округа	1-2 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания,
Всероссийская акция «Лыжня России»	1-3 курсы	Февраль	Преподаватели физвоспитания
Всероссийская акция "Выбираю чистый воздух"	1-3 курсы	Май	Преподаватели физвоспитания
Военно-спортивные игры	1-4 курсы	Май-июнь	Руководитель физвоспитания
Участие в внутриколледжных, городских и краевых соревнованиях по различным видам спорта	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Товарищеские встречи со студентами учебных заведений г. Уссурийска по волейболу	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания,
Туристические походы выходного дня: восхождение на горные вершины Приморского края, посещение природных достопримечательностей	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватель физвоспитания, руководитель туристического кружка
Занятия спортом в спортивных секциях по волейболу, мини-футболу, настольному теннису, греко-римской борьбе, тренажерном зале	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели физвоспитания,
14. ***Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность***			
Регистрация первокурсников на сайте. - URL: https://dobro.ru/	1 курсы	сентябрь	Советник по воспитанию, студсовет, кураторы
Всемирный день пожилых людей. «Поделись улыбкою своей» - посещение одиноких пожилых людей, беседы с ними, помощь по хозяйству.	1-2 курсы	октябрь	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Общероссийская акция взаимопомощи #МЫВМЕСТЕ	1-4 курсы	ежемесячно	Советник по воспитанию, социальный педагог, волонтерский отряд
Акция «Курить не модно»	1-2 курсы	Ноябрь	Социальный педагог
День добровольца (волонтера) «Жить – значит, действовать. По одиночке или вместе»	1-3 курсы	5 декабря	Советник по воспитанию
Патриотическая акция «Георгиевская ленточка», «Красная гвоздика»	1-2 курсы	апрель- май	Советник по воспитанию,

			волонтерский отряд, студсовет
Международный день охраны памятников и исторических мест. Уборка памятников.	1-2 курсы	апрель-май	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Весенняя неделя добра – акция помощи бездомным животным (сбор корма)	1-3 курсы	Апрель	Советник по воспитанию, кураторы, социальный педагог
Международный день Земли. Акция «Родной город – чистый город», сбор мусора.	1-4 курсы	апрель	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры
Региональный конкурс социально-значимых экологических проектов «Чистая страна – какой я её вижу».	1-4 курсы	Апрель-май	Советник по воспитанию
Экологическая акция: «Пластик – глобальная экологическая проблема!»	1-4 курсы	В течение учебного года	Советник по воспитанию, кураторы, волонтеры