

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «АКПТиБ»
_____ **Е.В. Самусенко**
« ____ » _____ **2023 г.**

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника –
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

Форма обучения - очная
(на базе основного общего образования)

Срок обучения – 3 года 10 месяцев

Год набора - 2023

Рассмотрено на педагогическом совете
Протокол педагогического совета № 5 от 25 мая 2023 г.

Бийск, 2023 г.

Содержание

Акт согласования ОПОП с работодателями	4
1. Общие положения	8
2. Общая характеристика образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направление - Производство продуктов питания из мясного сырья)	10
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	11
3.1. Область профессиональной деятельности выпускника	11
3.2. . Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	11
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения	12
4.1. Личностные, метапредметные и предметные результаты	12
4.1. Общие компетенции	16
4.2. Профессиональные компетенции	20
4.3. Личностные результаты	32
5. Структура образовательной программы	37
5.1. Учебный план	37
5.2. Календарный учебный график	49
5.3. Рабочая программа воспитания.	57
5.4. Календарный план воспитательной работы	57
6. Условия реализации образовательной программы	58
6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	58
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	62
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	65
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	69
6.5. Кадровое обеспечение образовательной программы	70
6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	71
6.7. Организация самостоятельной работы обучающихся	72
6.8. Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы	74
6.9. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья	76
6.10. Финансовые условия реализации образовательной программы	76
7. Программа формирования универсальных учебных действий	77
8. Программа коррекционной работы	94
9. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	103
10. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	105
Программа ГИА	105
11. Разработчики основной образовательной программы	123
12. Лист изменений	124
Приложение 1 Программы учебных дисциплин	125
Приложение 1.1 Программы предметов общеобразовательного цикла	125
Приложение 1.2. Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла	480
Приложение 1.3. Программы общепрофессиональных дисциплин	559
Приложение 2 Программы профессиональных модулей	681
Приложение 2.1. ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	681
Приложение 2.2. ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и	716

обращения на рынке	
Приложение 2.3. ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	735
Приложение 2.4. ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: "Обвальщик мяса", "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"	750
Приложение 2.5 Программа преддипломной практики	773
Приложение 3 Рабочая программа воспитания и перспективно-тематический план воспитательной работы	785
Приложение 4 Перечень материально-технического обеспечения	813
Приложение 5 Учебно-методическое и информационное обеспечение	821
Приложение 6 Кадровое обеспечение образовательной программы	836
Приложение 7 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	855

СОГЛАСОВАНО

КГБПОУ «Алтайский колледж
промышленных технологий и
бизнеса»Директор  Е. В. Самусенко

«23» мая 2023 г.

МП

СОГЛАСОВАНО

ООО «Пятачок»»

Директор Н.Ю. Самойлова



«23» 2023 г.

МП

АКТ согласования

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена для обучающихся КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» по специальности среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части:

- содержания программ учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла, дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики и производственной преддипломной практики (содержание, планируемые результаты практики, цели, задачи, формы отчётности);
- структуры и содержания вариативной части;
- оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации с критериями оценивания по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности) практикам и производственной преддипломной практики (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики), а также по практическим и лабораторным работам;
- оценочных средств для итоговой аттестации (демонстрационный экзамен и дипломная работа).

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья)** обеспечивает подготовку специалиста для соответствующей профессиональной деятельности.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Направленность образовательной программы:

- производство продуктов питания из мясного сырья;

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство продуктов питания из мясного сырья	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Основные виды профессиональной деятельности и компетенции

№ п/п	Виды профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
		ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
2.	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
		ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
3.	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
		ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

		ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию
4.	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Обвальщик мяса», «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»)	4.1. Выполнять процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы
		4.2. Обеспечить работу технологического оборудования
		4.3.. Изготавливать полуфабрикаты из мяса птицы

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части	Распределение вариативной части	Всего
СГ	Социально-гуманитарный цикл	432	120	552
ОП	Общепрофессиональный цикл	396	758	1154
ПЦ	Профессиональный цикл	1980	238	2218
ПМ	МДК	1080	166	1246
	УП и ПП	900	72	972
	Практика преддипломная	144		144
ПА	Промежуточная аттестация	-	180	180
	Всего по циклам	2952	1296	4248
	ГИА	216	-	216
	Всего	3168	1296	4464
ОУД	Общеобразовательный цикл	1476	-	1476
	Всего образовательная программа			5940

В качестве дисциплин вариативной части ППССЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (направление Производство продуктов питания из мясного сырья), устанавливаемых образовательным учреждением по согласованию с работодателями, изучаются социально-гуманитарные, общепрофессиональные дисциплины, МДК, учебная практика. Увеличен объем времени на изучение обязательных социально-гуманитарных, общепрофессиональных дисциплин,

СГ	Социально-гуманитарный цикл обязательной части ППССЗ	12
СГ.01	История России	10
СГ.06	Основы финансовой грамотности	2
СГ	Социально гуманитарный цикл вариативной части ППССЗ	108
СГ.07	Целеполагание и построение жизненной перспективы.	32
СГ.08	Основы исследовательской и проектной деятельности	40
СГ.09	Введение в специальность	36
ОП	Общепрофессиональные дисциплины обязательной части ППССЗ	8
ОП.03	Метрология и стандартизация	8
ОП	Общепрофессиональные дисциплины вариативной части ППССЗ	750
ОП.06	Охрана труда	32
ОП.07	Инженерная графика	80
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	90
ОП.09	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	90
ОП.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	60

ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	60
ОП.13	Черчение	38
ОП.14	Химия в профессиональной деятельности	180
	Органическая химия	60
	Аналитическая химия	60
	Физическая и коллоидная химия	60
ПМ.00	Профессиональные модули обязательной части ППССЗ	238
МДК 04.01	Выполнение работ по профессиям «Обвальщик мяса», «Изготовитель полуфабрикатов из птицы»	166
УП.04	Учебная практика	72
ПА	Промежуточная аттестация	180
	ВСЕГО	1296

Это дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья), 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. N 343 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.06.2022 N 68942),

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

ОПОП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья), планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.06.2022 № 68942;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, зарегистрированном в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.06.2012 № 24480;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12.09.2022 № 70034;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12.07.2023 № 74228;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21.09.2022 № 70167;
- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11.09.2020 № 59778;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.12.2021 № 66211;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24.11.2022 № 71119;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.05.2023 № 359 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования и

соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», утвержденные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.06.2023 № 73797;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 14. 07. 2023 года № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.08. 2023 № 74776;

- приказ Министра обороны Российской Федерации № 96, Министерства образования и науки Российской Федерации № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 12.04.2010 № 16866);

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685/21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 29.01.2021 № 62296;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648/20 Санитарно/эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18.12.2020 № 61573;

- примерная образовательная программа среднего профессионального образования Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, (проект).

- Положение АКПТиБ о порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности/профессии, утвержденное приказом директора № 70 от 01.09.2020 г.

1.3. При реализации образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.4.Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья)

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.
Направленность образовательной программы:

- производство продуктов питания из мясного сырья;

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство продуктов питания из мясного сырья	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях пищевой продукции из мясного сырья; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Формы обучения: очная.

Объем профессиональной образовательной программы – 5940 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения составляет **199 недель**, в том числе:

Обучение по дисциплинам среднего общего образования, реализуемых в пределах ППССЗ	39 нед.
Обучение по учебным циклам	82 нед.
Учебная практика	27 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения согласована с работодателями - ООО «Пятачок» в лице директора Н.Ю. Самойловой в части:

- содержания программ учебных дисциплин социально-гуманитарного цикла, дисциплин профессионального цикла, профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, учебной практики, производственной практики по профилю специальности и производственной преддипломной практики (содержание, планируемые результаты практики, цели, задачи, формы отчётности);

- структуры и содержания вариативной части;

- оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации с критериями оценивания по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности) практикам и производственной преддипломной практики (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики), а также по практическим и лабораторным работам;

- оценочных средств для итоговой аттестации (демонстрационный экзамен и дипломная работа).

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по выбору)	ПМ.04 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Обвальщик мяса», «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»)
Виды деятельности по выбору , в соответствии с направленностью	Производство продуктов питания из мясного сырья
организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

4.1. Личностные, метапредметные и предметные результаты

При освоении ФГОС среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования у студентов должны сформироваться личностные, метапредметные и предметные результаты.

Требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

личностным, включающим

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- 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;

метапредметным, включающим

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметным, включающим освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) 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;

3) духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- 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;

4) 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;

5) 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;

6) 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;

7) 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;

8) 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 освоения основной образовательной программы должны отражать:

1) 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;
- 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;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных 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;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- 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;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

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.

2) Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций, смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

3) 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;
- 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;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

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;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- 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.

Предметные результаты включают:

освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области; предпосылки научного типа мышления;

виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.

Требования к предметным результатам:

- формулируются в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретных умений;
- определяют минимум содержания среднего общего образования, изучение которого гарантирует государство, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;
- определяют требования к результатам освоения программ основного общего образования по учебным предметам "Русский язык", "Литература", "История", "Обществознание", "География", "Основы безопасности жизнедеятельности" на базовом уровне;
- усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

4.2. Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в

		<p>профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p>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; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным</p>

		<p>ставкам кредитования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, - проявлять толерантность в рабочем коллективе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений
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	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;

	<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности

4.3. Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; - мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	---

		<p>рабочих местах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Обеспечение безопасности, прослеживаемость и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>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.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки сырья животного происхождения; - отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - контроля качества изготовления продукции на

		<p>любой стадии процесса охлаждения или заморозки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о мясном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; - требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; - ход приемки сырья животного происхождения; - правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки мясного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; - распределения поступающего сырья на переработку; - первичной обработки сырья; - проверки качества сырья, поступающего на

	<p>дальнейшей промышленной переработки.</p>	<p>заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о мясном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; - требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; - ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки мясного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями
--	---	---

		<p>охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - ведения первичной документации; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о мясном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; - требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; - ход приемки сырья животного происхождения; - правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки мясного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского 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.	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов и форм организации производственного процесса; - методики расчета выхода продукции; - структуры издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.

	<p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; - оформлять планы работы по установленной форме; - проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	<p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

		<p>работу на производственном объекте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасные условия труда на производстве. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
	<p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	<p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утверждённой учётно-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. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно оформлять учётно-отчетную документацию; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и

		<p>тары;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Обвальщик мяса», «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»)</p>	<p>ПК 4.1 Выполнять процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - приемки всех видов птицы; - первичной переработки сельскохозяйственной птицы; - <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить разделку полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую; - производить разделку свиной полутуши на три части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю; - обваливать головы крупного рогатого скота; - срезать шпик со свиных полутуш; - соблюдать границы отделения частей туши при разделке; - последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; - жиловать и разбирать мясо по сортам; - 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; - раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; - вести процессы первичной переработки птицы; - определять упитанность, категории птицы; - вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам;

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить процесс дефростации тушек птицы; - осуществлять процессы мойки тушек птицы; - вести документацию установленного образца <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анатомическое строение туш всех видов скота; - типы сочленений костей скелета; - расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; - правила и схему разделки; - границы отделения частей туши при разделке; - отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; - требования действующих стандартов на готовую продукцию; - виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения; - приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; - способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства; - приемы и способы жиловки мяса (по видам); - средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам; - технологические требования к качеству жиловки; - виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения; - требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу; - санитарные требования при разделке; - режимы и последовательность первичной переработки птицы; - температурные режимы холодильной обработки;
	<p>ПК 4.2 Обеспечивать работу технологического оборудования</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правки и заточки ножей - пользования защитными приспособлениями; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования; - правил техники безопасности при выполнении производственных работ
	<p>ПК 4.3 Изготавливать полуфабрикаты из мяса птицы</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для

	<p>определенных видов полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов; - осуществлять контроль качества полуфабрикатов; - осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент выпускаемой продукции; - органолептические требования к качеству полуфабрикатов; - режимы тепловой обработки; - санитарные требования к упаковке; - виды тары для упаковки; - способы упаковки изделий из мяса птицы.
--	---

4.4. Планируемые личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<p>Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве</p>	<p>ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>ЛР 3</p>

<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	ЛР 4
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	ЛР 5
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.</p>	ЛР 6
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.</p>	ЛР 8
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение,</p>	ЛР 9

употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.	
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике.	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР 18

Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личного потенциала и развитие экономики края	ЛР 19
Обладающий экономической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе к природным комплексам Алтайского края	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края	ЛР 21
Использующий грамотно профессиональную документацию.	ЛР 22
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.	ЛР 23
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа	ЛР 25
Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 26
Способный к самостоятельным решениям в области управления личными финансами	ЛР 27

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Общеобразовательный цикл	
ООб.01 Русский язык	ЛР 3, 5, 8
ООб.02 Литература	ЛР 3, 5, 8
ООб.03 История	ЛР 1, 5, 8
ООб.04 Обществознание	ЛР 2, 7, 12
ООб.05 География	ЛР 5, 9, 10
ООб.06 Иностранный язык	ЛР 6, 9
ООб.07 Математика	ЛР 2, 4
ООу.08 Информатика*	ЛР 4, 9, 10
ООб.09 Физическая культура	ЛР 6, 9, 12
ООб.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 9, 10
ООб.11 Физика	ЛР 4, 11
ООу.12 Химия*	ЛР 4, 9, 10, 11
ООу.13 Биология*	ЛР 6, 9, 10
Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01 История России	ЛР 1, 5, 8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8, 17, 18
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 9, 10
СГ.04 Физическая культура	ЛР 9, 26
СГ.05 Основы бережливого производства	ЛР 19, 20, 21
СГ.06 Основы финансовой грамотности	ЛР 20, 27
СГ.07 Целеполагание и построение жизненной перспективы	ЛР 7, 8, 9
СГ.08 Основы исследовательской и проектной деятельности	ЛР 14, 21, 26

СГ.09 Введение в специальность	ЛР 14, 24, 25
Профессиональный цикл	
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 7, 8, 23
ОП.02 Процессы и аппараты	ЛР 15, 21, 22
ОП.03 Метрология и стандартизация	ЛР 19, 22, 24
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	ЛР 14, 21, 22
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 21, 22
ОП.06 Охрана труда	ЛР 10, 16, 19
ОП.07 Инженерная графика	ЛР 14, 22, 24
ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 15, 16, 22
ОП.09 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ЛР 15, 16
ОП.10 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ЛР 13, 21, 23
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 19, 20, 26
ОП.12 Основы предпринимательской деятельности	ЛР 20, 23, 27
ОП.13 Черчение	ЛР 22, 26
ОП.14 Химия в профессиональной деятельности	ЛР 10, 16, 20
Профессиональные модули	
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР 14, 19, 21, 22
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР 14, 19, 21, 22
УП.01 Учебная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23
ПП.01 Производственная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23, 26
ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ЛР 14, 19, 21, 22
УП.02 Учебная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23
ПП.02 Производственная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23, 26
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	ЛР 13, 19, 20, 22,
ПП.03 Производственная практика	ЛР 13, 19, 20, 22, 23, 26
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.04.01 Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»	ЛР 13, 14, 19, 24
МДК.04.02 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»	ЛР 13, 14, 19, 24
УП.04 Учебная практика	ЛР 14, 19, 24
ПП.04 Производственная практика	ЛР 13, 14, 19, 26
ПППД Производственная практика (преддипломная)	ЛР 13, 14, 19, 22, 23, 24, 26

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Образовательная программа имеет следующую структуру: социально-гуманитарный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Структура профессиональной образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО, и составляет 71% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть составляет 29% и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами современного рынка труда и возможности продолжения образования.

Структура и распределение часов обязательной и вариативной части при очной форме обучения

Индекс	Наименование циклов	Распределение инвариантной части	Распределение вариативной части	Всего
ОГСЭ	Социально-гуманитарный цикл	432	120	552
ПЦ	Профессиональный цикл	2376	996	3372
ОП	Общепрофессиональный цикл	396	758	1154
ПМ	МДК	1080	166	1246
	УП и ПП	900	72	972
	Практика преддипломная	144		144
ПА	Промежуточная аттестация	-	180	180
	Всего по циклам	2952	1296	4248
	ГИА	216	-	216
	Всего	3168	1296	4464
ОУД	Общеобразовательный цикл	1476	-	1476
	Всего образовательная программа			5940

В качестве дисциплин вариативной части ППССЗ по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (направление Производство продуктов питания из мясного сырья), устанавливаемых образовательным учреждением по согласованию с работодателями, изучаются социально-гуманитарные, общепрофессиональные дисциплины, МДК, учебная практика. Увеличен объем времени на изучение обязательных социально-гуманитарных, общепрофессиональных дисциплин,

СГ	Социально-гуманитарный цикл обязательной части ППССЗ	12
СГ.01	История России	10
СГ.06	Основы финансовой грамотности	2
СГ	Социально гуманитарный цикл вариативной части ППССЗ	108
СГ.07	Целеполагание и построение жизненной перспективы.	32
СГ.08	Основы исследовательской и проектной деятельности	40
СГ.09	Введение в специальность	36
ОП	Общепрофессиональные дисциплины обязательной части ППССЗ	8
ОП.03	Метрология и стандартизация	8
ОП	Общепрофессиональные дисциплины вариативной части ППССЗ	750
ОП.06	Охрана труда	32

ОП.07	Инженерная графика	80
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	90
ОП.09	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	90
ОП.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	60
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	60
ОП.13	Черчение	38
ОП.14	Химия в профессиональной деятельности	180
	Органическая химия	60
	Аналитическая химия	60
	Физическая и коллоидная химия	60
ПМ.00	Профессиональные модули обязательной части ППССЗ	238
МДК 04.01	Выполнение работ по профессиям «Обвальщик мяса», «Изготовитель полуфабрикатов из птицы»	166
УП.04	Учебная практика	72
ПА	Промежуточная аттестация	180
	ВСЕГО	1296

Это дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

План учебного процесса- групп № 331

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объём образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам							
					Занятия по предметам, дисциплинам и МДК					Практика	Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Промежуточная аттестация	Консультации	Всего по УП/УД/МДК	В том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОО.00	Общеобразовательный цикл		1476	712	40	32	1404	712	0	0	0	534	780	90	0	0	0		
ООб.01	Русский язык	Э/2	80	36	4	8	68	36				36	32						
ООб.02	Литература	ДЗ/2	108	54	2		106	54				54	52						
ООб.03	История	Э/2	142	46	6	6	130	46				60	70						
ООб.04	Обществознание	ДЗ/2	72	34	2		70	34					70						
ООб.05	География	ДЗ/2	72	28	2		70	28					70						
ООб.06	Иностранный язык	ДЗ/2	72	72	2		70	72				32	38						
ООб.07	Математика	ДЗ/2, Э/3	244	50	6	12	226	50				40	96	90					
ООу.08	Информатика	ДЗ/2	144	108	2		142	108				50	92						
ООб.09	Физическая культура	ДЗ/2	72	58	2		70	58				32	38						
ООб.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/1	68	46	2		66	46				66							
ООб.11	Физика	ДЗ/2	108	22	2		106	22				50	56						
ООу.12	Химия	Э/2	150	90	6	6	138	90				56	82						
ООу.13	Биология	ДЗ/2	144	68	2		142	68				58	84						
	Индивидуальный проект																		
Обязательная часть образовательной программы			5170	2343	90	90	2952	1339	32	972	1090	76	32	492	840	588	834	582	480
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		784	375	0	0	552	375	0	0	232	76	32	26	84	178	102	38	16
СГ.01	История России	ДЗ/4	68	22			48	22			20				48				

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/6	102	72			72	72			30					72			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/5	96	28			68	28			28					68			
СГ.04	Физическая культура	ДЗ/4,6,8	254	168			178	168			76		26	36	32	30	38	16	
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ/5	57	12			40	12			17				40				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ/5	54	12			38	12			16				38				
СГ.07	<i>Целеполагание и построение жизненной перспективы</i>	3/2	45	23			32	23			13		32						
СГ.08	<i>Основы исследовательской и проектной деятельности</i>	3/1	57	20			40	20			17	40							
СГ.09	<i>Введение в специальность</i>	3/1	51	18			36	18			15	36							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1639	558	18	18	1154	558	0	0	449	0	0	220	230	306	398	0	0
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ/5	57	15			40	15			17				40				
ОП.02	Процессы и аппараты	Э/6	140	48	6	6	98	48			30					98			
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ/6	68	24			48	24			20					48			
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ/ 4	114	30			80	30			34			80					
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ/6	197	100			138	100			59				86	52			
ОП.06	<i>Охрана труда</i>	ДЗ / 3	45	16			32	16			13		32						
ОП 07	<i>Инженерная графика</i>	ДЗ/6	114	44			80	44			34					80			
ОП 08	<i>Микробиология, санитария и гигиена в</i>	Э /3	127	42	6	6	90	42			25		90						

	<i>пищевом производстве</i>																																		
ОП 09	<i>Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов</i>	ДЗ/ 4	128	36			90	36			38			90																					
ОП 10	<i>Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</i>	ДЗ / 3	85	24			60	24			25		60																						
ОП 11	<i>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	Э /5	170	45	6	6	120	45			38				120																				
ОП 12	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	ДЗ/6	85	32			60	32			25					60																			
ОП 13	<i>Черчение</i>	ДЗ / 3	54	18			38	18			16		38																						
ОП 14	<i>Химия в профессиональной деятельности</i>	ДЗ/6	255	84			180	84			75			60	60	60																			
	<i>в т.ч.:</i>																																		
	<i>Органическая химия</i>																			85	22			60	22			25			60				
	<i>Аналитическая химия</i>																			85	22			60	22			25				60			
	<i>Физическая и коллоидная химия</i>		85	40			60	40			25					60																			
П.00	Профессиональный цикл		2747	1410	72	72	1246	406	32	972	409	0	0	246	526	104	334	544	464																
ПМ. 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЭМ /7	1541	544	36	42	880	240	16	288	301	0	0	114	276	104	334	340	0																
	экзамен по модулю																					6													
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на	Э / 4, 5	602	90	12	12	422	90			156			114	204	104																			

ПП.03	Производственная практика	ДЗ/7	72	72						72								72	
ПМ. 04	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЭМ/4	453	298	6	0	166	82	0	216	71	0	0	132	250	0	0	0	0
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии "Обвальщик мяса"	ДЗ / 3	137	48			96	48			41			96					
МДК.04.02	Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"	ДЗ/ 4	100	34			70	34			30			70					
УП.04	Учебная практика	ДЗ/ 4	72	72						72				36	36				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ/ 4	144	144						144				144					
ПППД	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ/8	144	144						144									144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216
	ВСЕГО		7006	3177	130	122	4356	2029	32	1116	1090	610	812	582	840	588	834	582	840
												1422	1422	1422	1422				
Консультации:		98 ч..					аудиторных часов			4356	610	812	546	588	588	726	402	84	
Государственная итоговая аттестация							учебной практики		7 н.	252	0	0	36	108	0	0	0	108	
Подготовка дипломного проекта		22.04	19.05	2027			производственной практики		20н.	720	0	0	0	144	0	108	180	288	
Выполнение дипломного проекта:		20.05	16.06	2027			производственной практики (преддипломной)		4 н.	144	0	0	0	0	0	0	0	144	
Демонстрационный экзамен		17.06	30.06	2027			экзаменов			17	0	3	2	2	2	2	4	2	
Защита дипломного проекта:		17.06.	30.06	2027			курсовых работ			2	0	0	0	0	0	0	1	1	
							дифференцированных зачетов			37	1	8	4	7	4	8	2	3	
							зачетов			3	2	1	0	0	0	0	0	0	

План учебного процесса- групп № 332

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объём образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам							
					Занятия по предметам, дисциплинам и МДК					Практика	Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Промежуточная аттестация	Консультации	Всего по УП/УД/МДК	В том числе				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								лабораторные и практические занятия	Курсовая работа										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ОО.00	Общеобразовательный цикл		1476	712	40	32	1404	712	0	0	0	534	780	90	0	0	0		
ОО6.01	Русский язык	Э /2	80	36	4	8	68	36				36	32						
ОО6.02	Литература	ДЗ/2	108	54	2		106	54				54	52						
ОО6.03	История	Э /2	142	46	6	6	130	46				60	70						
ОО6.04	Обществознание	ДЗ /2	72	34	2		70	34					70						
ОО6.05	География	ДЗ /2	72	28	2		70	28					70						
ОО6.06	Иностранный язык	ДЗ /2	72	72	2		70	72				32	38						
ОО6.07	Математика	ДЗ / 2, Э/3	244	50	6	12	226	50				40	96	90					
ООу.08	Информатика	ДЗ/2	144	108	2		142	108				50	92						
ОО6.09	Физическая культура	ДЗ/2	72	58	2		70	58				32	38						
ОО6.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ /1	68	46	2		66	46				66							
ОО6.11	Физика	ДЗ/2	108	22	2		106	22				50	56						
ООу.12	Химия	Э /2	150	90	6	6	138	90				56	82						
ООу.13	Биология	ДЗ/2	144	68	2		142	68				58	84						
	Индивидуальный проект																		
Обязательная часть образовательной программы			5170	2343	90	90	2952	1339	32	972	1090	76	32	492	840	588	834	582	480
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		784	375	0	0	552	375	0	0	232	76	32	26	84	178	102	38	16
СГ.01	История России	ДЗ/ 4	68	22			48	22			20				48				
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/6	102	72			72	72			30						72		

СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/5	96	28			68	28			28				68				
СГ.04	Физическая культура	ДЗ/4,6,8	254	168			178	168			76			26	36	32	30	38	16
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ/5	57	12			40	12			17				40				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ/5	54	12			38	12			16				38				
СГ.07	<i>Целеполагание и построение жизненной перспективы</i>	3/2	45	23			32	23			13		32						
СГ.08	<i>Основы исследовательской и проектной деятельности</i>	3/1	57	20			40	20			17	40							
СГ.09	<i>Введение в специальность</i>	3/1	51	18			36	18			15	36							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		1639	558	18	18	1154	558	0	0	449	0	0	220	230	306	398	0	0
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ/5	57	15			40	15			17				40				
ОП.02	Процессы и аппараты	Э/6	140	48	6	6	98	48			30						98		
ОП.03	Метрология и стандартизация	ДЗ/6	68	24			48	24			20						48		
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	ДЗ/ 4	114	30			80	30			34				80				
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ/6	197	100			138	100			59				86	52			
ОП.06	<i>Охрана труда</i>	ДЗ / 3	45	16			32	16			13			32					
ОП.07	<i>Инженерная графика</i>	ДЗ/6	114	44			80	44			34						80		
ОП.08	<i>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	Э /3	127	42	6	6	90	42			25			90					
ОП.09	<i>Биохимия и микробиология мяса и</i>	ДЗ/ 4	128	36			90	36			38				90				

	<i>мясных продуктов</i>																																		
ОП 10	<i>Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</i>	ДЗ / 3	85	24			60	24			25			60																					
ОП 11	<i>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	Э / 5	170	45	6	6	120	45			38					120																			
ОП 12	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	ДЗ/6	85	32			60	32			25						60																		
ОП 13	<i>Черчение</i>	ДЗ / 3	54	18			38	18			16			38																					
ОП 14	<i>Химия в профессиональной деятельности</i>	ДЗ/6	255	84			180	84			75			60	60	60																			
	<i>в т.ч.:</i>																																		
	<i>Органическая химия</i>																			85	22			60	22			25			60				
	<i>Аналитическая химия</i>																			85	22			60	22			25				60			
	<i>Физическая и коллоидная химия</i>		85	40			60	40			25						60																		
П.00	Профессиональный цикл		2747	1410	72	72	1246	406	32	972	409	0	0	246	526	104	334	544	464																
ПМ. 01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЭМ / 7	1541	544	36	42	880	240	16	288	301	0	0	114	276	104	334	340	0																
	экзамен по модулю																					6													
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Э / 4, 5	602	90	12	12	422	90			156			114	204	104																			

МДК.04.01	Выполнение работ по профессии "Обвальщик мяса"	ДЗ / 3	137	48			96	48			41			96					
МДК.04.02	Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"	ДЗ/ 4	100	34			70	34			30			70					
УП.04	Учебная практика	ДЗ/ 4	72	72						72				36	36				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ/ 4	144	144						144					144				
ПППД	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ/8	144	144						144									144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216
	ВСЕГО		7006	3177	130	122	4356	2029	32	1116	1090	610	812	582	840	588	834	582	840
												1422	1422	1422	1422				
Консультации:		98 ч..					аудиторных часов			4356	610	812	546	588	588	726	402	84	
Государственная итоговая аттестация							учебной практики		7 н.	252	0	0	36	108	0	0	0	108	
Подготовка дипломного проекта		22.04	19.05	2027			производственной практики		20н.	720	0	0	0	144	0	108	180	288	
Выполнение дипломного проекта:		20.05	16.06	2027			производственной практики (преддипломной)		4 н.	144	0	0	0	0	0	0	0	144	
Демонстрационный экзамен		17.06	30.06	2027			экзаменов			17	0	3	2	2	2	2	4	2	
Защита дипломного проекта:		17.06.	30.06	2027			курсовых работ			2	0	0	0	0	0	0	1	1	
							дифференцированных зачетов			37	1	8	4	7	4	8	2	3	
							зачетов			3	2	1	0	0	0	0	0	0	

5.2. Календарный учебный график гр 331

УТВЕРЖДАЮ

Директор Е.В. Самусенко

« _____ » 20 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА по специальности 19.02.12 " Производство продуктов питания из мясного сырья»

группа № 331 1 курс

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Объем часов обязательной нагрузки			Календарный график учебного процесса																																					
						Общ	1 сем	2 сем	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Остаток	Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Остаток													
			01.09-02.09	4.09-9.09	11.09 - 16.09				18.09 -23.09	25.09 -30.09	2.10 - 07.10	9.10 - 14.10	16.10 - 21.10	23.10 - 28.10	30.10 - 04.11	06.11 - 11.11		13.11 - 18.11	20.11-25.11	27.11-02.12	04.12 - 09.12	11.12-16.12	18.12-23.12	25.12 - 30.12	01.01 -06.01.	08.01 - 13.01	15.01-20.01	22.01 - 27.01	29.01-03.02		05.02 - 10.02	12.02 - 17.02	19.02 - 24.02	26.02 - 02.03	04.03 - 09.03	11.03 - 16.03	18.03 - 23.03	25.03 - 30.03	1.04 - 06.04	8.04 - 13.04	15.04 - 20.04	22.04 -27.04	29.04-04.05
1	ООб.01	Русский язык	72	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0				
	ООб.02	Литература	108	54	54	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0				
	ООб.03	История	136	60	76		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	-6				
	ООб.04	Обществознание	72		72																																	0					
	ООб.05	География	72		72																							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0			
	ООб.06	Иностранный язык	72	32	40		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0					
	ООб.07	Математика	136	40	96	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	0																4	0				
	ОУу.08	Информатика	144	50	94	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	0																4	0				
	ООб.09	Физическая культура	72	32	40		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0				
	ООб.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	68		2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0																	0				
	1	ООб.11	Физика	108	50	58		4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	0				
		ОУу.12	Химия	144	56	88	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	-6					
		ОУу.13	Биология	144	58	86		2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0																	4	0			
	СГ.07	Целеполагание и построение жизненной перспективы	32		32																																	0					
	СГ.08	Основы исследовательской и проектной деятельности	40	40			4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0																0					
	СГ.09	Введение в специальность	36	36			4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	0																	0					
		ВСЕГО ЧАСОВ В СЕМЕСТРЕ \ НЕДЕЛЮ	1456	612	844	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	-20					

Зам. директора по УМР

О.В. Чапаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор Е.В. Самусенко

« _____ » 20 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА по специальности 19.02.12 " Производство продуктов питания из мясного сырья»

группа № 332 2 курс

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Объем часов обязательной нагрузки			Календарный график учебного процесса																																																		
						Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Остаток	Февраль					Март		Апрель			Май			Июнь			0	0	Остаток											
			Общ	3 сем.	4 сем.	02.09-7.09	9.09-14.09	16.09-21.09	23.09-28.09	30.09-05.10	07.10-12.10	14.10-19.10	21.10-26.10	28.10-02.11	04.11-09.11	11.11-16.11	18.11-23.11	25.11-30.11	02.12-07.12	9.12-14.12	16.12-21.12	23.12-28.12	30.12-31.12	01.01-04.01	06.01-11.01		13.01-18.01	20.01-25.01	27.01-01.02	03.02-08.02	10.02-15.02	17.02-22.02	24.02-01.03	03.03-08.03	10.03-15.03	17.03-22.03	24.03-29.03	31.03-05.04	7.04-12.04	14.04-19.04	21.04-26.04	28.04-03.05	5.05-10.05	12.05-17.05		19.05-24.05	23.05-31.05	02.06-7.06	9.06-14.06	16.06-21.06	23.06-28.06					
2	О06.07	Математика	96	96		6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	6	6	6	6		-6																												0					
	СГ.01	История России	48		48																			0		2	2	2	2	2	2										4	4	4	4	4				4	4	2	2		0		
	СГ.04	Физическая культура	62	26	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0		2	2	4	2	2	2										4	4	4	4	4	2	2	2	2	2		0					
	ОП.04	Автоматизация технологических процессов	80		80																			0		4	4	4	4	4	4								4	4				6	4	6	6	6			6	4	6	4		0
	ОП.06	Охрана труда	32	32		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0																													0			
	ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	90	90		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		-12																												0					
	ОП.09	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	90		90																			0		6	6	4	6	6	6								6	6				4	4	4	4	6			6	6	6	4		0
	ОП.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	60	60		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4		0																													0		
	ОП.13	Черчение	38	38		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2		0																												0			
	ОП.15	Органическая химия	60		60																			0		4	4	4	4	4	4								4	4				4	4	4	4	4			4	2	2		0	
	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья																																																						
	МДК 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	318	114	204	2	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	6	6	6																														12		-12		
	УП.01	Учебная практика	72		72																																																			
	ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по выбору)																						0																										6		-12				
	МДК.04.01	Выполнение работ по профессии Обвальщик мяса	96	96		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		0																												0					
	МДК.04.02	Выполнение работ по профессии Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	70		70																			0		6	6	6	6	6	6								6	6				4	6	4	4	2			2		0			
УП.05	Учебная практика	72	36	36																	36		0																											0						
ПП.05	Производственная практика	144		144																			0																											0						
	ВСЕГО ЧАСОВ В СЕМЕСТРЕ \ НЕДЕЛЮ	1428	588	840	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	-18	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	-24						

Зам. директора по УМП

О.В. Чапаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е. В. Самусенко

« _____ »

2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА по специальности 19.02.12 " Производство продуктов питания из мясного сырья»

группа № 332 4 курс

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Объем часов обязательной нагрузки			Календарный график учебного процесса																														Остаток																		
						Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь				Остаток	Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Остаток																
			Общ	1 сем	2 сем	01.09-5.09	7.09-12.09	14.09-19.09	21.09-26.09	28.09-03.10	05.10-10.10	12.10-17.10	19.10-24.10	26.10-31.10	2.11-7.11	9.11-14.11	16.11-21.11	23.11-28.11		30.11-5.12	7.12-12.12	14.12-19.12	21.12-26.12	28.12-31.12	01.01-03.01	5.01-10.01	14.01-18.01	18.01-23.01	25.01-30.01	01.02-06.02	8.02-13.02	15.02-20.02	22.02-27.02	01.03-6.03	08.03-13.03		15.03-20.03		22.03-27.03	29.03-3.04	05.04-10.04	12.04-17.04	19.04-24.04	26.04-01.05	3.05-08.05	10.05-15.05	17.05-22.05	24.05-29.05	31.05-5.06	7.06-12.06	14.06-19.06	21.06-26.06	28.06-30.06	
	СГ.04	Физическая культура	54	38	16	4	4			4	4	4	4	4	4	2	2	2	2				2												4	4											0							
	ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья																																																	0			
	МДК 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	232	232																																														0				
	ПП.01	Производственная практика	108	108																																															0			
	ПМ.02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке																																																		0		
	МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	120	52	68	6	6			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																															0			
	УП.02	Учебная практика	108		108																																															0		
	ПП.02	Производственная практика	288		288																																																0	
	ПМ.03	Обеспечение деятельности структурного подразделения																																																				0
	МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	80	80		6	6			6	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8																															0			
	ПП.03	Производственная практика	72		72																																																0	
		Производственная практика (преддипломная)	144		144																																																0	
		ВСЕГО ЧАСОВ В СЕМЕСТРЕ \ НЕДЕЛЮ	1206	582	624	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	

Зам. директора по УМР

О.В. Чапаева

5.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Воспитательная работа осуществляется в процессе обучения через реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей и во внеурочной деятельности через реализацию модулей «Я - Профессионал», «Гражданин и патриот», «Духовно-нравственное развитие», «Колледж - территория здоровья», «Жизненные ценности», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание», «Правовое просвещение и формирование законопослушного поведения обучающихся», «Студенческое самоуправление», «Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации».

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.3.3 Календарный план воспитательной работы

Примерный перспективно-тематический план воспитательной работы обучающихся представлен в приложении 3.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

АКПТиБ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

еуманитарные и социальные дисциплины;
 процессы и аппараты пищевых производствах;
 информационные технологии;
 безопасность жизнедеятельности и охрана труда;
 технология мяса и мясных продуктов;
 технологическое оборудование мясного производства

Лаборатории:

химии;
 биохимия мяса и мясных продуктов;
 микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
 автоматизация технологических процессов;
 метрология и стандартизация.

Спортивный комплекс:

спортивный зал
 спортивно - тренировочный зал
 стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет
 актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;
 посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
 техническими средствами обучения:
 компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
 учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;
техническими средствами обучения:
компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
магнитофон.

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
техническими средствами обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Информационных технологий» оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;
посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
техническими средствами обучения:
компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций;
интерактивная доска;
лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader;
Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome);
комплект учебно-методической документации.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;
робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);
огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;
винтовки пневматические;

медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

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

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Биохимии мяса и мясных продуктов»,

«Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

измерительное оборудование: весы, РН-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

средства измерения электрических величин;

средства измерения геометрических размеров;

раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»;

видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Лабораторный химический анализ».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Перечень материально-технического обеспечения представлен в приложении 4.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю)

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Преподаватели имеют учебно-методические комплексы дисциплин, комплекты контрольно-оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, наглядные пособия, экранно-звуковые пособия.

Внеаудиторная работа также сопровождается методическим обеспечением – методические указания по выполнению различных видов самостоятельной работы, курсовых проектов, выпускной квалификационной работы и т.д.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены учебными печатным и/или электронными изданиями, включая электронные базы периодических изданий.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов. Имеется доступ на пользование электронными ресурсами электронно-библиотечной системы «Лань. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания российских журналов.

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01. История России	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04. Физическая культура	
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05. Основы бережливого производства	

6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06. Основы финансовой грамотности	
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 07 Целеполагание и построение жизненной перспективы	
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ.08 Основы исследовательской и проектной деятельности	
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ.09 Введение в специальность	
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02. Процессы и аппараты	
12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03. Метрология и стандартизация	
13	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04. Автоматизация технологических процессов	
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
15	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 06 Охрана труда	
16	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 07. Инженерная графика	
17	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
18	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 09 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	
20	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 10. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	
21	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
22	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 12. Основы предпринимательской деятельности	

23	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 13. Черчение	
24	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.14 Химия в профессиональной деятельности	
25	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
26	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
27	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
28	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 04 Выполнение работили несколькими профессиям рабочих, должностям служащих (Обвальщик мяса, Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы представлено в приложении 5

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

Организация практической подготовки

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин и междисциплинарных курсов организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Лабораторные работы и практические занятия в колледже рассматриваются как формы организации учебного процесса, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений под руководством преподавателя. Перечень и содержание лабораторных работ, практических занятий, а также количество часов на каждую из них определяются учебными программами. Лабораторные работы, практические занятия проводятся преподавателем в соответствии с учебной программой и составленным перспективно-тематическим планом. Содержание лабораторной работы и практического занятия:

- соответствуют ФГОС по направлению подготовки в части требований к умениям и навыкам;
- охватывают материал курса, как по объему, так и по содержанию;

- соответствует теоретическому материалу изучаемого раздела.

При проведении лабораторных работ с целью создания организационно - оптимальных условий занятий в лабораториях при наличии соответствующего методического обеспечения учебная группа, может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Деление учебной группы на подгруппы закрепляется протоколом заседания соответствующей предметно-цикловой комиссии (далее ПЦК).

При планировании лабораторных работ учитывается, что в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются:

- практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным и профессиональным оборудованием, аппаратурой, инвентарём и инструментами, которые составляют часть профессиональной практической подготовки,
- исследовательские умения: наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в специально оборудованных лабораториях. Продолжительность - не менее двух академических часов. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

По каждой лабораторной работе должны быть разработаны и рассмотрены на заседании ПЦК методические указания по их проведению и оформлению.

Формы организации обучающихся на лабораторных занятиях групповая и индивидуальная. При групповой форме организации занятий одна и та же работы выполняется бригадами от двух до пяти человек. При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

Ход и результат выполнения заданий лабораторных работ записывается в отдельных тетрадях, которые хранятся преподавателем в течение данного учебного года в колледже

Преподавателем проводится учет выполнения обучающимися установленных учебным планом лабораторных работ. Оценки по результатам выполнения лабораторных работ выставляются по пятибалльной шкале и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

.Содержанием практических занятий является:

- решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх и т.п.);
- выполнение вычислений, расчетов;
- работа с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой.

Практическое занятие проводится в учебных кабинетах или в специально оборудованных помещениях профильной организации. Продолжительность - не менее 2-х академических часов. Необходимыми структурными элементами практической работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, является инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

По каждому практическому занятию должны быть разработаны и рассмотрены на заседании ПЦК методические рекомендации по их проведению и оформлению.

Лабораторные работы и практические занятия могут проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный N 48226), в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Преподавателем проводится учет выполнения обучающимися установленных учебным

планом практических работ. Оценки по результатам выполнения практических занятий выставляются по пятибалльной шкале и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Виды практики и способы ее проведения определяются ОП СПО по направлениям подготовки, разработанными в соответствии с ФГОС. Видами практики студентов, осваивающих ОП СПО, являются учебная практика и производственная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающихся по специальности. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей ОП СПО в соответствии с ФГОС и рабочими программами профессиональных модулей, которые разрабатываются и утверждаются колледжем. Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОП СПО.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебной имитационной фирме, компьютерных классах колледжа, либо в профильных организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по видам профессиональной деятельности.

Продолжительность рабочей недели обучающегося при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов.

Формой отчетности по учебной практике является дневник. Текущий контроль и оценка уровня развития общих и формирования профессиональных компетенций у студентов проводится в форме наблюдения за работой во время учебной практики, анализа результатов наблюдения, экспертной оценки отчетов и индивидуальных заданий по практике, самооценки деятельности и др. Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета с выставлением оценки по пятибалльной шкале в журнале теоретического обучения и зачетной книжке обучающегося. Оценка за дифференцированный зачет оформляется в зачетно-экзаменационной ведомости и является итоговой за учебную практику. Дифференцированный зачет по практике проводится за счет объема времени, отводимого на проведение практики.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при освоении профессионального модуля.

Учебная практика может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный N 48226), в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Колледж создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды независимо от места нахождения обучающихся и обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных данным положением;

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности, проводится как концентрированно, в несколько периодов, так и рассредоточено чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

Приказ о распределении обучающихся по местам практик оформляется приказом директора колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за профильной организацией и сроков прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимися составляется в соответствии с заданием на практику отчет, который в качестве приложения может содержать графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающий практический опыт, полученный на практике.

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета при наличии положительной характеристики от профильной организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики; положительной оценки по защите отчета по производственной практике. Дифференцированный зачет по практике проводится за счет объема времени, отводимого на проведение практики. При выставлении итоговой оценки по производственной практике учитываются результаты защиты отчета по практике и оценка руководителя практики от профильной организации. Результаты дифференцированного зачета выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость, журнал учебных занятий, зачетную книжку обучающихся.

Результаты прохождения практики по профилю специальности учитываются при освоении профессионального модуля во время экзамена (квалификационного). Результаты прохождения преддипломной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

При организации практической подготовки, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 3).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерной рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

6.4.4. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, 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 имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Реализация ОПОП по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, приобретают, получая дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года. Многие педагоги имеют опыт работы в крупных организациях общественного питания г. Бийска.

Кадровое обеспечение реализации образовательной программы представлено в приложении 6.

6.6. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Реализация системно-деятельностного и компетентностного подходов предполагает применение в образовательном процессе активных и интерактивных методов обучения.

Интерактивное обучение – метод, в котором реализуется постоянный мониторинг освоения образовательной программы, целенаправленный текущий контроль и взаимодействие (интерактивность) преподавателя и студента в течение всего процесса обучения.

Рекомендуемые методы активизации учебной деятельности:

- Работа в команде/малых группах – совместная деятельность обучающихся в группе, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

- Методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание. Используются на занятиях по дисциплинам электронные презентации лекций, проектов, практических и семинарских занятий и т.д.

- Проблемное обучение, решение практических ситуационных задач – стимулирование обучающихся к самостоятельному получению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы, анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

- Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения.

- Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи.

- Деловые и ролевые игры.

В колледже создана база данных передового педагогического опыта, новых технологий обучения. В учебном процессе педагогами для повышения качества проведения учебных занятий применяются более 10 компетентностно-ориентированных педагогических технологий:

- рейтинговая система контроля знаний - технология индивидуализации обучения;
- личностно-ориентированная система обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- технология творческих проектов;
- технология полного усвоения;
- технология творческой мастерской;
- моделирование профессиональной деятельности;
- технология проблемного обучения;
- технология коллективной мыслительной деятельности;
- технологии, ориентированные на действия;
- технология развития критического мышления;
- технология WORLDSKILLS;
- технология демонстрационного экзамена.

6.7. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа - это планируемая в рамках учебного плана деятельность обучающихся по освоению содержания основной образовательной программы профессионального образования, которая осуществляется по заданию, при методическом руководстве и контроле преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся, on-line и на занятиях в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью: - систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся, углубления и расширения теоретических знаний; - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развития познавательных способностей, активности, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности обучающихся; формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развития исследовательских умений.

Общий объем времени, отводимый на самостоятельную работу обучающихся должен составлять не менее 50% времени от обязательной учебной нагрузки.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы определяется ее видами:

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчетно-графических работ; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и выпускных квалификационных работ; опытно-экспериментальная работа; упражнения спортивно-оздоровительного характера;

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернета); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; составление электронной презентации; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками: ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции; работа над учебным материалом (учебниками, первоисточниками, дополнительной литературой, аудио и видеозаписью); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов и др.

Каждый преподаватель имеет право применять уже существующие, а также разрабатывать новые виды самостоятельной работы обучающихся.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимы следующие условия:

- готовность обучающихся к самостоятельному труду;
- мотив к получению знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала как печатного, так и электронного, методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы обучающихся, доступа в сеть Интернет;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь, в том числе взаимодействие в сети Интернет;
- наличие помещений для выполнения групповых самостоятельных работ.

Порядок организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся зависит от структуры, характера и особенностей изучаемой дисциплины, объема часов на ее изучение, выбранных форм самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, индивидуальных

качеств обучающихся и условий учебной деятельности.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, междисциплинарного курса профессионального модуля или в специально отведенное время (экзамен). Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся осуществляется в письменной, устной или смешанной форме, с представлением результата деятельности.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимися учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с предложенными преподавателем требованиями.

6.8. Психолого-педагогические условия реализации образовательной программы

Требованиями к психолого-педагогическим условиям реализации основной образовательной программы являются:

- обеспечение преемственности содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего общего образования;
- обеспечение преемственности в формах организации деятельности обучающихся как в урочной, так и во внеурочной работе требует сочетания форм, использовавшихся на предыдущем этапе обучения, с новыми формами.
 - обеспечение вариативности направлений и форм, а также диверсификации уровней психолого-педагогического сопровождения участников образовательного процесса.

Психолого-педагогические условия обеспечивают:

- наличие разнообразных организационно-учебных форм (уроки, занятия, тренинги, проекты, практики, конференции и пр.) с постепенным расширением возможностей обучающихся осуществлять выбор уровня и характера самостоятельной работы;
- выбор и реализацию индивидуальных образовательных траекторий в заданной учебной предметной программой области самостоятельности;
- организацию системы социальной жизнедеятельности и группового проектирования социальных событий, предоставление обучающимся поля для самопрезентации и самовыражения в группах сверстников и разновозрастных группах;
- создание пространств для реализации разнообразных творческих замыслов обучающихся, проявление инициативных действий.

Результатом реализации указанных требований является комфортная развивающая образовательная среда.

Образовательная среда – целостная качественная характеристика внутренней жизни колледжа, которая определяется конкретными задачами, которые колледж ставит и реально решает в своей деятельности.

К средствам, с помощью которых решаются эти задачи, относятся учебный план, учебные программы, расписание учебных и внеучебных занятий, организация работы на уроках, тип взаимодействия педагогов с обучающимися, качество оценок, стиль неформальных отношений между обучающимися, организация внеучебной деятельности, материально-техническое оснащение, оформление кабинетов и коридоров и т.п.

Образовательная среда содержательно оценивается по тому эффекту, которого она позволяет достичь в:

- личностном развитии (самооценка, уровень притязаний, тревожность, преобладающая мотивация),
- социальном развитии (компетентность в общении, статус в группе, поведение в конфликте и т.п.),
- интеллектуальном развитии обучающихся.

При выборе форм, способов и методов обучения и воспитания (образовательных технологий) необходимо руководствоваться возрастными особенностями и возможностями обучающихся. Результативность образования с учетом этих факторов должна обеспечивать:

- расширение деятельностных форм обучения, предполагающих приоритетное развитие творческой и поисковой активности в учебной и во всех остальных сферах жизни обучающихся;
- организацию образовательного процесса с использованием технологий учебного сотрудничества, расширение видов групповой работы обучающихся, их коммуникативного опыта в совместной деятельности как в одновозрастных, так и в разновозрастных группах, переход от устных видов коммуникации к письменным, в том числе с использованием возможностей информационных и коммуникативных технологий;
 - использование проектной деятельности;
 - использование оценочной системы, ориентированной на обучение само- и взаимооцениванию.

Реализация системно-деятельностного подхода должна предусматривать широкое использование в образовательном процессе современных образовательных и информационно-коммуникационных технологий.

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся относятся:

- сопровождение адаптации обучающихся 1 курса;
- сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;
- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;
- развитие экологической культуры;
- дифференциацию и индивидуализацию обучения;
- мониторинг возможностей и способностей обучающихся;
- выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;
- обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;
- поддержку объединений обучающихся, ученического самоуправления.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов.

Основными формами психолого-педагогического сопровождения выступают:

- диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая проводится в начале обучения и в течение учебного года;
- консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией образовательной организации;
- профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

Для оценки профессиональной деятельности педагога в образовательной организации возможно использование различных методик оценки психолого-педагогической компетентности участников образовательного процесса.

6.9. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

В Алтайском колледже промышленных технологий и бизнеса созданы условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа поступающих с ОВЗ и (или) инвалидов в аудитории и другие помещения. В учебном корпусе создана безбарьерная среда: имеются подъездные пандусы на центральном входе, на входе в колледж предусмотрена кнопка вызова администратора. Необходимая техническая помощь может быть предоставлена дежурным обслуживающим персоналом. Для перемещения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внутри здания имеются широкие коридоры, дверные проемы, аудитории на 1 этаже. Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение. На 1 этаже колледжа в коридорах и на дверях туалетов имеются информационные знаки для инвалидов. На входных дверях, дверях кабинетов размещены таблички с названиями, написанные шрифтом Брайля — рельефно-точечный тактильный шрифт, предназначенный для письма и чтения незрячими и плохо видящим людям.

На официальном сайте колледжа есть версия для слабовидящих

6.10. Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11в.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

7. ПРОГРАММА ФОРМИРОВАНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ при получении среднего общего образования

Содержание	
№ п/п	Разделы
1	Паспорт программы формирования УУД
2	Целевой раздел
3	Содержательный раздел
3.1	Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;
3.2	Описание особенностей реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности.
4	Организационный раздел

1. Паспорт программы формирования универсальных учебных действий при получении среднего общего образования на 2023-2028 гг.

Учреждение	КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»
Наименование Программы	Программа формирования универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования
Руководитель Программы	Зам. директора по УПР О.П. Осокина
Разработчики Программы	Зам. директора по УМР О.В. Чапаева Методист Н.Н. Малий Методист К.Г. Гайдук Председатель ПЦК естественно-научных дисциплин О.В. Огорокова Председатель ПЦК гуманитарных дисциплин Ж.В. Носова
Кем утверждена программа	Педагогическим советом, протокол педагогического совета № 4 от «28» февраля 2023 г.
Заказчики Программы	Родительская общественность, педагогический коллектив, социум
Исполнители Программы	Администрация АКПТиБ, педагогический коллектив ОУ, коллектив обучающихся, родительская общественность.
Основания для разработки Программы	- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции ФЗ от 07.10.2022 №397-ФЗ); - приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с последующими изменениями (с изменениями на 12 августа 2022 года); - Примерные программы ООД, рекомендованные ФГОУ ДПО «ИРПО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 30 ноября 2022 г); - Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);

	<p>- Устав колледжа;</p> <p>- Программа развития КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса» на 2020 – 2024 годы</p> <p>- Положение по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СОО</p>
Срок действия Программы	2023-2028 г.г.
Основная цель	Обеспечение реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования согласно образовательным потребностям и запросам обучающихся, создание условий для духовно-нравственного развития, воспитания и качества подготовки выпускников, социально адаптированных к требованиям современного общества, способных продолжать свою образовательную деятельность в системе высшего образования, строить профессиональную карьеру, осуществлять успешную самореализацию в семье, профессионально-социальной группе и обществе
Основные задачи	Описать содержание и организацию работы по формированию у обучающихся собственного опыта решения познавательных, коммуникативных, организационных и других практических проблем, а также нравственных и иных ценностно-ориентационных проблем, актуальных для ситуации их жизненного развития
Приоритетные направления Программы	Создание условий для оптимального развития студентов при реализации ФГОС СОО в пределах образовательной программы СПО
Ресурсное обеспечение реализации Программы	Основными ресурсами для реализации Программы являются: <ul style="list-style-type: none"> • кадры, их высокий уровень мотивации и профессионализма; • инновационный (использование современных педагогических технологий); • общественная форма управления
Ожидаемые результаты Программы	<p>Повышение качества образования и воспитания обучающихся в целом.</p> <p>Обеспечение умения учиться, дальнейшее развитие способности к самосовершенствованию и саморазвитию, а также реализация системно-деятельностного подхода, положенного в основу ФГОС СОО, и развивающего потенциала среднего общего образования.</p> <p>Создание творческого педагогического коллектива, участвующего в планировании и разработке программ, апробации инноваций, стимулирующих развитие профессиональных педагогических компетенций.</p>
Объём и основные источники финансирования Программы	<p>Выполнение программы обеспечивается за счет бюджетных и внебюджетных средств:</p> <ul style="list-style-type: none"> • платных образовательных услуг; • спонсорской помощи.
Управление Программой	Управление реализацией Программы формирования УУД на 2023-2028 гг. осуществляется администрацией Алтайского колледжа промышленных технологий и бизнеса.

2. Целевой раздел

На уровне среднего общего образования продолжается формирование универсальных учебных действий (далее - УУД), систематизированный комплекс которых закреплен во ФГОС СОО.

Формирование системы УУД осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. УУД целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо возрастания сложности выполняемых действий повышается уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет старший школьный возраст как особенный этап в становлении УУД. УУД в процессе взросления из средства успешности решения предметных задач постепенно превращаются в объект рассмотрения, анализа.

Развивается также способность осуществлять широкий перенос сформированных УУД на внеучебные ситуации. Выработанные на базе предметного обучения и отрефлексированные, УУД начинают использоваться как универсальные в различных жизненных контекстах.

На уровне среднего общего образования регулятивные действия должны прирасти за счет умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве. Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных УУД. Обучающиеся осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных задач, для эффективного разрешения конфликтов. Старший школьный возраст является ключевым для развития познавательных УУД и формирования собственной образовательной стратегии. Появляется сознательное и развернутое формирование образовательного запроса. Это особенно важно с учетом повышения вариативности на уровне среднего общего образования, когда обучающийся оказывается в ситуации выбора уровня изучения предметов, профиля и подготовки к выбору будущей профессии.

Программа развития УУД направлена на повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий; формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Программа формирования УУД призвана обеспечить:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах и других), возможность получения практико-ориентированного результата;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации,

- презентацией выполненных;
- работ, основами информационной безопасности, умением безопасно использовать ИКТ;
- формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества.
- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

3. Содержательный раздел

Программа формирования УУД у обучающихся содержит: описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов; описание особенностей реализации основных направлений и формул учебно-исследовательской и проектной деятельности.

3.1 Описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов

Содержание основного общего образования определяется программой основного общего образования. Предметное учебное содержание фиксируется в рабочих программах.

Разработанные по всем учебным предметам федеральные рабочие программы (далее - ФРП) отражают определенные во ФГОС СОО УУД в трех своих компонентах:

- как часть метапредметных результатов обучения в разделе «Планируемые результаты освоения учебного предмета на уровне основного общего образования»;
- в соотношении с предметными результатами по основным разделам и темам учебного содержания;
- в разделе «Основные виды деятельности» тематического планирования.

3.2 Описание реализации требований формирования УУД в предметных результатах и тематическом планировании по отдельным предметным областям

<i>Русский язык и литература</i>	
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых фактов и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров; – устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств; – выявлять закономерности и противоречия в языковых фактах, данных в наблюдении (например, традиционный принцип русской орфографии и правописание чередующихся гласных и другие); при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса; – анализировать изменения (например, в лексическом составе русского языка) и находить закономерности; формулировать и использовать определения понятий; – толковать лексическое значение слова путем установления родовых и видовых смысловых компонентов, отражающих основные родовые признаки реалии; – выражать отношения, зависимости, правила, закономерности с помощью схем (например, схем сложного предложения с разными видами связи); графических моделей (например, при объяснении

	<p>правописания гласных в корне слова, правописании "н" и "nn" в словах различных частей речи) и другие;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать план решения языковой и речевой задачи с учетом анализа имеющихся данных, представленных в виде текста, таблицы, графики и другие; – оценивать соответствие результатов деятельности ее целям; различать верные и неверные суждения, устанавливать противоречия в суждениях и корректировать текст; – развивать критическое мышление при решении жизненных проблем с учетом собственного речевого и читательского опыта; – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов; сопоставлять текст с другими произведениями русской и зарубежной литературы, интерпретациями в различных видах искусств; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формулировать вопросы исследовательского характера (например, о лексической сочетаемости слов, об особенностях употребления стилистически окрашенной лексики и другие); – выдвигать гипотезы (например, о целях использования изобразительно-выразительных средств языка, о причинах изменений в лексическом составе русского языка, стилистических изменений и другие), обосновывать, аргументировать суждения; – анализировать результаты, полученные в ходе решения языковой и речевой задачи, критически оценивать их достоверность; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей (например, при подборе примеров о роли русского языка как государственного языка Российской Федерации, средства межнационального общения, национального языка русского народа, одного из мировых языков и другие); – уметь переносить знания в практическую область, освоенные средства и способы действия в собственную речевую практику (например, применять знания о нормах произношения и правописания, лексических, морфологических и других нормах); уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; – владеть научным типом мышления, научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; – определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений.

<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации из энциклопедий, словарей, справочников; средств массовой информации, государственных электронных ресурсов учебного назначения; – оценивать достоверность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и ее целевой аудитории, выбирать оптимальную форму ее представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие); – владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.
<p>Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – владеть различными видами монолога и диалога, формулировать в устной и письменной форме суждения на социально-культурные, нравственно-этические, бытовые, учебные темы в соответствии с темой, целью, сферой и ситуацией общения; правильно, логично, аргументированно излагать свою точку зрения по поставленной проблеме; – пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков; – аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; корректно выражать свое отношение к суждениям собеседников, проявлять уважительное отношение к оппоненту и в корректной форме формулировать свои возражения, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы; – логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свою точку зрения; самостоятельно выбирать формат публичного выступления и составлять устные и письменные тексты с учетом цели и особенностей аудитории; – осуществлять совместную деятельность, включая взаимодействие с людьми иной культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе гуманистических ценностей, взаимопонимания между людьми разных культур; – принимать цели совместной деятельности, организовывать, координировать действия по их достижению; – оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат; – уметь обобщать мнения нескольких людей и выражать это обобщение в устной и письменной форме; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным; – участвовать в дискуссии на литературные темы, в коллективном диалоге, разрабатывать индивидуальный и (или) коллективный учебный проект.
<p>Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно составлять план действий при анализе и создании текста, вносить необходимые коррективы; – оценивать приобретенный опыт, в том числе речевой; анализировать и оценивать собственную работу: меру самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки и другие; – осуществлять речевую рефлексию (выявлять коммуникативные неудачи и их причины, уметь предупреждать их), давать оценку

	<p>приобретенному речевому опыту и корректировать собственную речь с учетом целей и условий общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний; – осознавать ценностное отношение к литературе как неотъемлемой части культуры; выявлять взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; – принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.
<i>Иностранный язык</i>	
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические и исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков; – распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их; – выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкций и их функций); – сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке; – различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение; – анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях; – проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений; – формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы; – самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями; – представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или внеурочной деятельности; – проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием); – полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

	<ul style="list-style-type: none"> – фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов); – оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; – соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.
Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:	<ul style="list-style-type: none"> – высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения; – развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка; – выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей; – осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации); – выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений); – публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории; – осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.
Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:	<ul style="list-style-type: none"> – планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды; – выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи); – корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации; – осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.
<i>Математика и информатика</i>	
Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:	<ul style="list-style-type: none"> – выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий; – устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения сравнения, критерии проводимого анализа; – выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; – воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения:

	<p>утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные;</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; – проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; – обосновывать собственные суждения и выводы; – выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; – формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; – проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, – использовать различные методы; – самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; – систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах; – оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически; – выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; – анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул; – формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки; – проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы; – создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных; – использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

<p>Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах; – в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения; – сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога; в корректной форме формулировать разногласия и возражения; – представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории; – участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; – планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; – обобщать мнения нескольких людей; – выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; – оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.
<p>Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; – владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; – предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок; – оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефицита, ошибки, приобретенный опыт; – объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности.
<p><i>Естественно-научные предметы</i></p>	
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических, химических, биологических явлениях, например, анализировать физические процессы и явления с использованием физических законов и теорий, например, закона сохранения механической энергии, закона сохранения импульса, газовых законов, закона Кулона, молекулярно-кинетической теории строения вещества, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений; – определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа;

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций; – применять используемые в химии символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций; – выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов); – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы; – проводить исследования зависимостей между физическими величинами, например: зависимости периода обращения конического маятника от его параметров; – зависимости силы упругости от деформации для пружины и резинового образца; – исследование остывания вещества; исследование зависимости полезной мощности источника тока от силы тока; – проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полета и начальной скоростью тела; – о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы; – проверка законов для изопробов в газе (на углубленном уровне); – формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные физические явления и процессы с использованием физических величин, например: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать физические явления в опытах и окружающей жизни, например: отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света (на базовом уровне);

	<ul style="list-style-type: none"> – уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчетные задачи с неявно заданной физической моделью, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне); – проводить исследования условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения; – конструирование кронштейнов и расчет сил упругости; изучение устойчивости твердого тела, имеющего площадь опоры.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественно-научных знаний, открытиях в современной науке; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики, химии в технике и технологиях; – использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности.
<p>Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения; – при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира; – работать в группе при выполнении проектных работ; – при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; – при обсуждении вопросов межпредметного характера (например, по темам "Движение в природе", "Теплообмен в живой природе", "Электромагнитные явления в природе", "Световые явления в природе").
<p>Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики, химии, биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи; – самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач по физике и химии, план выполнения практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей; – делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным

	<p>проектом или исследованием в области физики, химии, биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач; – принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач.
<i>Общественно-научные дисциплины</i>	
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – характеризовать, опираясь на социально-гуманитарные знания, российские духовно-нравственные ценности, раскрывать их взаимосвязь, историческую обусловленность, актуальность в современных условиях; – самостоятельно формулировать социальные проблемы, рассматривать их всесторонне на основе знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; – устанавливать существенные признаки или основания для классификации и типологизации социальных явлений прошлого и современности; группировать, систематизировать исторические факты по самостоятельно определяемому признаку, например, по хронологии, принадлежности к историческим процессам, типологическим основаниям, проводить классификацию стран по особенностям географического положения, формам правления и типам государственного устройства; – выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества, например, мышления и деятельности, экономической деятельности и проблем устойчивого развития, макроэкономических показателей и качества жизни, изменениями содержания парниковых газов в атмосфере и наблюдаемыми климатическими изменениями; – оценивать с опорой на полученные социально-гуманитарные знания, социальные явления и события, их роль и последствия, например, значение географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем, прогнозы развития человечества, значение импорта замещения для экономики нашей страны; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, связанные с попытками фальсификации исторических фактов, отражающих важнейшие события истории России.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности для формулирования и обоснования собственной точки зрения (версии, оценки) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники социальной информации разных типов; представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты для описания (реконструкции) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории;

	<ul style="list-style-type: none"> – формулировать аргументы для подтверждения/опровержения собственной или предложенной точки зрения по дискуссионной проблеме из истории России и всемирной истории и сравнивать предложенную аргументацию, выбирать наиболее аргументированную позицию; – актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; самостоятельно составлять алгоритм решения географических задач и выбирать способ их решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений при выполнении практических работ; – проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод; владеть элементами научной методологии социального познания.
<p>Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов и различать в ней события, явления, процессы; факты и мнения, описания и объяснения, гипотезы и теории, обобщать историческую информацию по истории России и зарубежных стран; – извлекать социальную информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, осуществлять анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – оценивать достоверность, легитимность информации на основе различения видов письменных исторических источников по истории России и всемирной истории, выявления позиции автора документа и участников событий, основной мысли, основной и дополнительной информации, достоверности содержания.
<p>Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – владеть различными способами общения и взаимодействия с учетом понимания особенностей политического, социально-экономического и историко-культурного развития России как многонационального государства, знакомство с культурой, традициями и обычаями народов России; – выбирать тематику и методы совместных действий с учетом возможностей каждого члена коллектива при участии в

	<p>диалогическом и полилогическом общении по вопросам развития общества в прошлом и сегодня;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.
<p>Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи с использованием исторических примеров эффективного взаимодействия народов нашей страны для защиты Родины от внешних врагов, достижения общих целей в деле политического, социально-экономического и культурного развития России; – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, используя социально-гуманитарные знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.

3.2 Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности

ФГОС СОО определяет индивидуальный проект как особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно - исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, призванную обеспечивать формирование у них опыта применения УУД в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, обучающимися младшего и старшего возраста, взрослыми, на уровне среднего общего образования, имеет свои особенности.

На уровне среднего общего образования исследование и проект выполняют в значительной степени функции инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры. Более активной становится роль самих обучающихся, которые самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и другое. Начинают использоваться

элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования. Важно, чтобы проблематика и методология индивидуального проекта были ориентированы на интеграцию знаний и использование методов двух и более учебных предметов одной или нескольких предметных областей.

На уровне среднего общего образования обучающиеся определяют параметры и критерии успешности реализации проекта. Презентация результатов проектной работы может проводиться не в школе, а в том социальном и культурном пространстве, где проект разворачивался. Если это социальный проект, то его результаты должны быть представлены местному сообществу или сообществу волонтерских организаций. Если бизнес-проект - сообществу бизнесменов, деловых людей.

На уровне среднего общего образования приоритетными направлениями проектной и исследовательской деятельности являются: социальное; бизнес- проектирование; исследовательское; инженерное; информационное.

Результатами учебного исследования могут быть научный доклад, реферат, макет, опытный образец, разработка, информационный продукт, а также образовательное событие, социальное мероприятие (акция).

Результаты работы оцениваются по определенным критериям. Для учебного исследования главное заключается в актуальности избранной проблемы, полноте, последовательности, обоснованности решения поставленных задач. Для учебного проекта важно, в какой мере практически значим полученный результат, насколько эффективно техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и другие.

Организация педагогического сопровождения индивидуального проекта должна осуществляться с учетом специфики профиля обучения, а также образовательных интересов обучающихся. При этом целесообразно соблюдать некий общий алгоритм педагогического сопровождения индивидуального проекта, включающий вычленение проблемы и формулирование темы проекта, постановку целей и задач, сбор информации/исследование/разработка образца, подготовку и защиту проекта, анализ результатов выполнения проекта, оценку качества выполнения.

Процедура публичной защиты индивидуального проекта может быть организована по-разному: в рамках специально организуемых в образовательной организации проектных "дней" или "недель", в рамках проведения ученических научных конференций, в рамках специальных итоговых аттестационных испытаний. Однако, независимо от формата мероприятий, на заключительном мероприятии отчетного этапа обучающимся должна быть обеспечена возможность:

- представить результаты своей работы в форме письменных отчетных материалов, готового проектного продукта, устного выступления и электронной презентации;
- публично обсудить результаты деятельности с обучающимися, педагогами, родителями, специалистами-экспертами, организациями-партнерами;
- получить квалифицированную оценку результатов своей деятельности от членов педагогического коллектива и независимого экспертного сообщества (представители вузов, научных организаций и других).

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее. По возможности, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны разрабатываться и обсуждаться с обучающимися. Оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотношенные с сохранением исходного замысла проекта. Для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации образовательных организаций, где учатся дети, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

4 Организационный раздел

Условия реализации программы формирования УУД должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся.

Условия реализации программы формирования УУД включают:

- укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования.

Педагогические кадры должны иметь необходимый уровень подготовки для реализации программы формирования УУД, что может включать следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся начальной, основной и старшей школы;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС СОО;
- педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали во внутриколледжном семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;
- педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- педагоги владеют методиками формирующего оценивания;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик

- организации образовательного пространства старшей школы, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве;
- сетевое взаимодействие образовательной организации с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;
- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в данной образовательной организации, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, учителя, учебной группы);
- использование дистанционных форм получения образования как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри колледжа как во время уроков, так и вне их.

8 ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ (в соответствии с ФГОС среднего общего образования)

Содержание

1	Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися при получении среднего общего образования;
2	Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы
3	Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки образовательной программы среднего общего образования
4	Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы с учетом вариативно-деятельностный тактики педагогических работников, специалистов в области коррекционной педагогики, специальной психологии, медицинских работников колледжа и других организаций, осуществляющих образовательную деятельность и институтов общества, реализующийся в единстве урочной, внеурочной и внеколледжной деятельности
5	Планируемые результаты коррекционной работы

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее — ОВЗ) — дети, состояние здоровья которых препятствует освоению образовательных программ вне специальных условий обучения и воспитания, т.е. это дети-инвалиды либо другие дети в возрасте до 18 лет, не признанные в установленном порядке детьми - инвалидами, но имеющие временные или постоянные отклонения в физическом и (или) психическом развитии и нуждающиеся в создании специальных условий обучения и воспитания.

Программа коррекционной работы содержит:

- перечень, содержание и план реализации индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, обеспечивающих удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их интеграцию в образовательном учреждении и освоение ими профессиональной образовательной программы;
- систему комплексного психолого-медико-педагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и с инвалидностью в условиях образовательного процесса, включающего психолого-медико-педагогическое обследование детей с целью выявления их особых образовательных потребностей, мониторинг динамики развития детей, их успешности в освоении профессиональной образовательной программы, корректировку коррекционных мероприятий;
- механизм взаимодействия в разработки и реализации коррекционных мероприятий преподавателей, специалистов в области коррекционной педагогики, медицинских работников образовательного учреждения и других организаций, специализирующихся в области семьи и других институтов общества, который должен обеспечиваться в единстве урочной и внеурочной деятельности.

Программа коррекционной работы обеспечивает:

1. выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обусловленных недостатками в их физическом и (или) психическом развитии;
2. осуществление индивидуально ориентированной психолого-медико- педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогического консилиума (далее ПМПк));
3. возможность освоения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья образовательной программы.

1 Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися при получении среднего общего образования

Цель программы коррекционной работы заключается в определении комплексной системы психолого-медико-педагогической и социальной помощи обучающимся с ОВЗ для успешного освоения образовательной программы на основе компенсации первичных нарушений и пропедевтики производных отклонений в развитии, активизации ресурсов социально-психологической адаптации личности ребенка.

Задачи отражают разработку и реализацию содержания основных направлений коррекционной работы (диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское). При составлении программы коррекционной работы выделены следующие задачи:

- определение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и оказание им специализированной помощи при освоении основной образовательной программы основного общего образования;
- определение оптимальных специальных условий для получения основного общего образования обучающимися с ОВЗ, для развития их личностных, познавательных, коммуникативных способностей;
- разработка и использование индивидуально-ориентированных коррекционных образовательных программ, учебных планов для обучения школьников с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей;
- реализация комплексного психолого-медико-социального сопровождения обучающихся с ОВЗ (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК), психолого-медико-педагогического консилиума образовательной организации (ПМПк));
- реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ОВЗ;
- обеспечение сетевого взаимодействия специалистов разного профиля в комплексной работе с обучающимися с ОВЗ;
- осуществление информационно-просветительской и консультативной работы с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ.

Содержание программы коррекционной работы определяют следующие принципы:

Соблюдение интересов студента. Принцип определяет позицию специалистов, которые призваны решать проблему студента с максимальной пользой и в интересах студента.

Системность. Принцип обеспечивает единство диагностики, коррекции и развития, т.е. системный подход к анализу особенностей развития и коррекции нарушений людей с ограниченными возможностями здоровья, а также всесторонний многоуровневый подход специалистов различного профиля, взаимодействие и согласованность их действий в решении проблем студента; участие в данном процессе всех участников образовательного процесса.

Непрерывность. Принцип гарантирует студенту и его родителям (законным представителям) непрерывность помощи до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

Рекомендательный характер оказания помощи. Принцип обеспечивает соблюдение гарантированных законодательством прав родителей (законных представителей) людей с ограниченными возможностями здоровья выбирать формы получения образования, образовательные учреждения, защищать законные права и интересы.

2 Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы

Деятельность колледжа по организации образования студентов с ОВЗ включает:

- создание безбарьерной образовательной среды — обеспечение беспрепятственного доступа студентов с ОВЗ в колледж, а также обеспечение организации образовательного процесса студентов с ОВЗ специальными средствами (архитектурная доступность, материально-техническое оснащение учебного процесса, с учетом особых образовательных потребностей);

- формирование комфортной психологической среды, позволяющей студенту с ОВЗ комфортно чувствовать себя в организационно - педагогических условиях колледжа;
- доступ студентов с ОВЗ к новым информационно - коммуникационным технологиям и системам, включая Интернет;
- коррекцию поведения студентов с ОВЗ и студентов с нормальным развитием в условиях колледжа;

Направления коррекционной работы - диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское - раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации (учебной урочной и внеурочной, внеучебной).

Диагностическая работа:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении основной образовательной программы основного общего образования;
- проведение комплексной социально-психолого-педагогической диагностики нарушений в психическом и (или) физическом развитии обучающихся с ОВЗ;
- определение уровня актуального и зоны ближайшего развития обучающегося с ОВЗ, выявление его резервных возможностей;
- изучение развития эмоционально-волевой, познавательной, речевой сфер и личностных особенностей обучающихся;
- изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания обучающегося;
- изучение адаптивных возможностей и уровня социализации обучающегося с ОВЗ;
- мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.

Коррекционно-развивающая работа:

- разработка и реализация индивидуально ориентированных коррекционных программ; выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ;
- организация и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения;
- коррекция и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и коммуникативно-речевой сфер;
- развитие и укрепление зрелых личностных установок, формирование адекватных форм утверждения самостоятельности, личностной автономии;
- формирование способов регуляции поведения и эмоциональных состояний;
- развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;
- развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения;
- совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;
- социальная защита обучающегося в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

Консультативная работа:

- выработка совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;
- консультирование специалистами педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ, отбора и адаптации содержания предметных программ;
- консультативная помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения ребенка с ОВЗ;

- консультационная поддержка и помощь, направленные на содействие свободному и осознанному выбору обучающимися с ОВЗ профессии, формы и места обучения в соответствии с профессиональными интересами, индивидуальными способностями и психофизиологическими особенностями.

Информационно-просветительская работа:

- информационная поддержка образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;
- различные формы просветительской деятельности (лекции, беседы, информационные стенды, печатные материалы), направленные на разъяснение участникам образовательного процесса - обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам - вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;
- проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ.

ПЕРЕЧЕНЬ И СОДЕРЖАНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ КОРРЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

№ п/п	Содержание	Ответственные	Результат
1. Диагностическая работа сентябрь – октябрь			
1	Выявление студентов, нуждающихся в специализированной помощи (доведение до сведения студентов групп нового набора о возможности создания условий специализированной помощи). Написание студентами заявления, если есть такая потребность);	Социальный педагог, Заведующий отделением	Оценка контингента обучающихся, определение специфики образовательных потребностей.
2	Ранняя (с первых дней пребывания студента в колледже) диагностика причин трудности адаптации;	Педагог-психолог	Оценка образовательной среды с целью соответствия требованиям программно
3	Ранняя (с первых дней пребывания студента в колледже) диагностика причин трудности адаптации;	Куратор, социальный педагог	технической и кадровой базы колледжа
4	Изучение адаптивных возможностей и уровня социализации студента с ОВЗ.	Куратор, педагог-психолог, зам. директора по УПР, зам.директора по УВР	
2. Коррекционно-развивающая работа ноябрь – май			
1	Выбор оптимальных для развития студента с ОВЗ коррекционных программ/методик, методов и приемов обучения в соответствии с его особыми образовательными потребностями;	Педагог- психолог, преподаватели	Особым образом организованный образовательный процесс и процесс специального сопровождения студентов с ограниченными возможностями здоровья при специально созданных
2	Организация и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения;	Педагог- психолог, преподаватели, куратор, социальный педагог	
3	Коррекция и развитие высших психических функций;	Педагог-психолог	

4	Развитие эмоционально-волевой сферы студента и психокоррекцию его поведения	Педагог- психолог, куратор	(вариативных) условиях обучения, воспитания, развития, социализации рассматриваемой категории.
5	Социальная защита студента в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.	Социальный педагог	
3. Консультативная работа в течение года			
1	Выработка совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;	Педагог- психолог, преподаватели, зам. директора по УПР, зам.директора по УВР	Констатация соответствия созданных условий и выбранных коррекционно-развивающих и образовательных программ особым образовательным потребностям
2	Консультирование преподавателей по выбору индивидуально-ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ;	Педагог- психолог, методист	
3	Консультативная помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения студента с ОВЗ.	Педагог- психолог	
4. Информационно-просветительская работа в течение года			
1	Повышение просвещенности всех участников образовательного процесса, в том числе на уровне семьи, в вопросах инвалидности и укрепление уважения прав и достоинства инвалидов;	Педагог- психолог, социальный педагог, куратор	Высокий уровень просвещенности в вопросах инвалидности
2	Борьба со стереотипами, предрассудками и вредными обычаями в отношении инвалидов, в том числе на почве половой принадлежности и возраста, во всех сферах жизни;	Педагог- психолог, социальный педагог, куратор	
3	Развертывание и ведение эффективных общественно - просветительских кампаний;	Педагог-психолог, социальный педагог, зам.директора по УВР	
4	Воспитание уважительного отношения к правам инвалидов.	Педагог-психолог, социальный педагог, зам.директора по УВР	

Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания; а также проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов, составляется в рамках индивидуального сопровождения студента с ограниченными возможностями здоровья.

3 Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки образовательной программы среднего общего образования

Одним из основных механизмов реализации коррекционной работы является оптимально выстроенное взаимодействие специалистов образовательного учреждения, обеспечивающее системное сопровождение студентов с ОВЗ специалистами различного

профиля в образовательном процессе.

Такое взаимодействие включает:

- комплексность в определении и решении проблем студента, предоставлении ему квалифицированной помощи специалистов различного профиля;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития студента;
- составление комплексных индивидуальных программ общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоциональной, волевой и личностной сфер.

Работу индивидуального сопровождения осуществляет психолого - медико-педагогический консилиум (ПМПк) КГБПОУ «АКПТиБ».

ПМПк — это совещательный орган, являющийся формой взаимодействия преподавателей, педагога-психолога, медицинских работников и администрации для решения задач адресной психолого-медико-педагогической помощи обучающимся. ПМПк предоставляет многопрофильную помощь студенту и его родителям (законным представителям) в решении вопросов, связанных с адаптацией, обучением, воспитанием, социализацией студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Специалисты ПМПк обследуют студентов, испытывающих трудности в обучении и адаптации вследствие различных биологических и социальных причин (незрелость эмоционально-волевой сферы, соматическая ослабленность, нарушения в развитии речи, низкая познавательная активность, эмоциональная неустойчивость, двигательная расторможенность, неустойчивость внимания, аффектные состояния, низкий уровень учебной мотивации, недоразвитие отдельных психических процессов — восприятия, памяти, мышления, нарушения моторики).

Студенту, его родителям (законным представителям) в каждом отдельном случае оказывается индивидуальная помощь. Индивидуальное обследование студентов и проведение коррекционной работы специалистами социально-психологической службы осуществляется только с согласия родителей (законных представителей) на основании Договора, который заключается с каждым родителем.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ОВЗ в колледже осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог (совместно с педагогом-психологом) участвует в изучении особенностей студентов с ОВЗ, их условий жизни и воспитания, социального статуса семьи; выявлении признаков семейного неблагополучия; своевременно оказывает социальную помощь и поддержку обучающимся и их семьям в разрешении конфликтов, проблем, трудных жизненных ситуаций, затрагивающих интересы подростков с ОВЗ. Основными формами работы социального педагога являются: внеурочные индивидуальные (подгрупповые) занятия; беседы (с обучающимися, родителями, педагогами), индивидуальные консультации (с обучающимися, родителями, педагогами). Возможны также выступления на родительских собраниях, на классных часах в виде информационно-просветительских лекций и сообщений. Социальный педагог взаимодействует с педагогом-психологом, куратором группы, в случае необходимости с медицинским работником, а также с родителями (их законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ОВЗ осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы. Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности студентов с ОВЗ. Работа организована индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке

и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья студентов с ОВЗ.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ОВЗ предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных (Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации", ст. 42, 79).

4 Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы с учетом вариативно-деятельностной тактики педагогических работников, специалистов в области коррекционной педагогики, специальной психологии, медицинских работников колледжа и других организаций, осуществляющих образовательную деятельность и институтов общества, реализующийся в единстве урочной, внеурочной и внеколледжной деятельности

Коррекционная работа в обязательной части (70%) реализуется в учебной урочной деятельности при освоении содержания основной образовательной программы. Содержание учебного материала отбирается и адаптируется с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ. Освоение учебного материала этими студентами осуществляется с помощью специальных методов и приемов.

Также эта работа осуществляется в учебной внеурочной деятельности в учебных группах колледжа, в группах на параллели, в группах на уровне образования по специальности.

Во внеучебной внеурочной деятельности коррекционная работа осуществляется по адаптированным программам дополнительного образования разной направленности (художественно-эстетическая, оздоровительная и др.), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие студентов с ОВЗ.

Для развития потенциала обучающихся с ОВЗ специалистами и педагогами с участием самих обучающихся и их родителей (законных представителей) разрабатываются индивидуальные учебные планы.

Реализация индивидуальных учебных планов для детей с ОВЗ может осуществляться педагогами и специалистами и сопровождаться дистанционной поддержкой, а также поддержкой тьютора образовательной организации.

Программа коррекционной работы предусматривает создание в колледже специальных условий для обучающихся с ОВЗ и инвалидов, включающих:

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- обеспечение дифференцированных условий (оптимальный режим учебных нагрузок, вариативные формы получения образования и специализированной помощи) в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии;
- обеспечение психолого-педагогических условий (учёт индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных, для оптимизации образовательной деятельности, повышения ее эффективности, доступности);
- обеспечение специализированных условий (выдвижение комплекса специальных задач обучения, ориентированных на особые образовательные потребности обучающихся с ОВЗ; использование специальных методов, приёмов, средств обучения, специализированных образовательных и коррекционных программ, ориентированных на особые образовательные потребности обучающихся с ОВЗ и инвалидов;
- дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения развития обучающихся с ОВЗ и инвалидов, комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях);
- обеспечение здоровьесберегающих условий (оздоровительный и охранительный режим, укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и

психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм);

- обеспечение участия всех обучающихся с ОВЗ и инвалидов, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися обучающимися в проведении воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятий.

Кадровое обеспечение. Коррекционная работа осуществляется специалистами соответствующей квалификации, имеющими специализированное образование, и педагогами, прошедшими обязательную курсовую подготовку или другие виды профессиональной подготовки в рамках обозначенной темы.

Материально-техническое обеспечение. Оснащение материально-технической базы создаёт адаптивную и коррекционно-развивающую среду колледжа, в том числе надлежащие материально-технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа обучающихся с недостатками физического и (или) психического развития в здания и помещения колледжа и организацию их пребывания и обучения (включая специально оборудованные учебные места, специализированное учебное, медицинское оборудование, а также оборудование и технические средства обучения лиц с ОВЗ и инвалидов индивидуального и коллективного пользования, организации спортивных и массовых мероприятий, питания, обеспечения медицинского обслуживания, оздоровительных и лечебно-профилактических мероприятий, хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического обслуживания).

5 Планируемые результаты коррекционной работы

В результате выполнения всей программы коррекционной работы будут достигнуты соответствующие планируемые результаты:

- предупреждение физических, интеллектуальных и эмоциональных перегрузок обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
- разработка механизма взаимодействия и реализации коррекционных мероприятий педагогов и других специалистов в области коррекционной педагогики.
- создание системы комплексного (психолого-педагогического) сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в условиях образовательного процесса.
- объединение усилий педагогов, медицинских и социальных работников в оказании всесторонней помощи и поддержки обучающимися с ОВЗ.
- развитие системы отношений в направлении преподаватель - обучающийся - родитель – специалисты.
- освоение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья образовательной программы.

Личностные результаты:

1) готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

2) готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

3) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

4) принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

5) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;

б) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

7) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

Метапредметные результаты:

1) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

2) овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

3) самостоятельное (при необходимости с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

4) ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

5) овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

б) определение назначения и функций различных социальных институтов.

Для оценки результатов освоения Программы коррекционной работы используется метод экспертной группы. Данная группа объединяет всех участников образовательного процесса - тех, кто обучает, воспитывает и тесно контактирует со студентом с ОВЗ. Задачей такой экспертной группы является выработка общей оценки достижений студента с ограниченными возможностями здоровья.

9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ТЕКУЩИЙ контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся: формы, периодичность, порядок)

9.1. Нормативно-методическое обеспечение контроля успеваемости и аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с:

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. от 20.12.2022 № 1152);

- Положением АКПТиБ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным приказом директора колледжа от 01.09.2020 № 70 (ПО. 22-01-2020);

- Положением АКПТиБ о государственной итоговой аттестации обучающихся, утвержденным приказом директора колледжа от 01.09.2020 № 70.

9.2. Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

9.3. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний обучающихся в течение учебного года осуществляется фиксацией достижений в журналах теоретического обучения.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опросы на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
- выполнение лабораторных работ, творческих работ, оформление отчетных документов;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль выполнения всех видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- прочие контрольные мероприятия.

9.4. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный. Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются колледжем самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами и календарными учебными графиками.

9.5. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разрабатываются педагогами самостоятельно, рассматриваются на ПЦК и утверждаются директором; для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебным и производственным практикам преподавателями, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии;

- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, который включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

9.6. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

9.7. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

10. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

10.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

10.2. Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен. Государственная итоговая аттестация организуется как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

10.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Молодые профессионалы)».

10.4. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают задания для демонстрационного экзамена, темы дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором колледжа и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (далее – программа ГИА, ГИА, образовательная программа, ОП СПО – ППССЗ) разработана на основе требований:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г. регистрационный № 70167) в ред. от 20.12.2022 № 1152);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

- Приказа Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

- Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по «Технологии продуктов

питания животного происхождения», разработанных оператором и размещенных на сайте <https://bom.firpo.ru/Public/361>

- Положения о государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса».

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте программы государственной итоговой аттестации:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;
- ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОП СПО – ППССЗ – образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена;
- ВД – вид деятельности;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ДЭ – демонстрационный экзамен;
- ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
- ГИА – государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

1.3. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

1.3.1. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
-------	--

1.3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности пункта 4 ФГОС СПО:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.4 Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

1.5 Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации осуществляется Колледжем.

1.6 Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.

1.7 К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объёме выполнивший учебный план.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. В образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продуктов питания животного происхождения на проведение государственной итоговой аттестации выделяется 216 часов. Сроки проведения ГИА: с 20 мая по 30 июня 2027 года.

1.8 Обучающимся и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. Формы государственной итоговой аттестации

2.1. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым

приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 по специальности 19.02.10 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

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

2.3. Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

2.4. Дипломный проект направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Для подготовки дипломного проекта выпускнику назначается руководитель, оказывающий выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов, назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа.

3. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создаётся экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включённых в состав ГЭК.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации (Министерством образования и науки Алтайского края),

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

3.2. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором демонстрационного экзамена.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

4. Проведение государственной итоговой аттестации

4.1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включённых в Программу ГИА.

4.2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.3. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с комплектом оценочной документации.

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

4.4. 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 ГЭК совместно с Колледжем 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.

4.5. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.6. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом 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.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, 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 главным экспертом в соответствующих протоколах.

4.7. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена,

условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

4.8. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

4.9. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнёров (по согласованию с Колледжем);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.10. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнёров (по решению таких организаций по согласованию с Колледжем).

Указанные выше лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.11. Лица, указанные в пунктах 4.9 и 4.10 Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.12. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.13. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.14. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и

безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.15. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлечённым к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлечённых к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.16. Представитель Колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

4.17. Не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена главный эксперт уведомляется об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

4.18. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

4.19. Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства её передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешённые комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, приём которых осуществляется в специально отведённом для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.20. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передаёт им копии заданий демонстрационного экзамена.

4.21. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.22. После того, как все выпускники и лица, привлечённые к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.23. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлечёнными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.24. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

4.25. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.26. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлечённого к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удалённого из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.27. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.28. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.29. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.30. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

4.31. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

4.32. Защита дипломных проектов проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей её состава.

5. Требования к дипломным проектам и методика их оценивания

5.1. Структура и содержание дипломного проекта определяется его целью и задачами. Содержание работы должно отражать основные виды профессиональной деятельности по

специальности и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

5.2. Дипломный проект является одним из основных этапов учебного процесса подготовки по специальности, выполняется обучающимся после получения необходимых теоретических и практических знаний, и показывает степень подготовленности будущего специалиста к самостоятельной практической работе.

5.3. В процессе выполнения дипломного проекта обучающийся закрепляет и расширяет знания, полученные в период обучения, а также показывает способность обобщать, анализировать практические материалы, полученные в итоге прохождения практики.

5.4. Последовательность выполнения дипломного проекта предполагает следующие этапы:

- выбор темы (заявление о закреплении темы работы);
- назначение руководителя дипломного проекта и консультанта (если необходимо);
- разработка плана по дипломному проектированию, который представляет собой развернутое содержание, структуру дипломного проекта (совместно с руководителем);
- исследование теоретических аспектов темы работы: изучение учебной и специальной литературы по теме дипломного проекта, нормативную документацию, статистические материалы, научные статьи, Интернет- источники;
- сбор, анализ и обобщение эмпирических данных, включая исследование аспектов деятельности конкретной организации, связанных с проблематикой дипломного проектирования (результатом выполнения этого этапа является предварительный вариант работы);
- формулирование выводов и рекомендаций;
- обоснование технико-экономической и технологической части ;
- оценка экономической эффективности выводов и предложений;
- оформление дипломного проекта;
- сдача дипломного проекта на проверку руководителю;
- подготовка к защите: написание речи, оформление наглядного материала;
- защита дипломного проекта на заседании государственной экзаменационной комиссии.

5.5. Дипломный проект должен иметь актуальность, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) работодателей.

Выполненный дипломный проект в целом должен:

- соответствовать разработанному плану;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

5.6. Дипломный проект выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения производственной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.

5.7. При определении темы дипломного проекта следует учитывать, что её содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

5.8. Выполнение и защита дипломного проекта является завершающим этапом формирования общих и профессиональных компетенций.

5.9. Работа может быть ориентирована на решение расчётно-аналитической или исследовательской технологической задачи, а полученные в ней результаты, в виде выявленных закономерностей, тенденций, разработанных прогнозов и предложений по совершенствованию,

могут в дальнейшем использоваться для разнообразных предложений и проектов в организациях с целью повышения эффективности их деятельности.

5.10. В работе выпускник должен показать умение использовать различные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере профессиональной деятельности.

5.11. Дипломный проект содержит анализ теоретической информации по рассматриваемой проблеме и практическую часть направленных по реализации выявленных результатов исследования.

5.12. Задачи, которые необходимо решить выпускнику при написании дипломного проекта:

- теоретически обосновать и раскрыть сущность проблемы, а также пути их решения;
- правильно использовать законодательные, нормативные и инструктивные документы, а также проанализировать учебную литературу и периодические издания, с целью дальнейшего использования результатов анализа в дипломной работе;
- показать умение систематизировать и обобщать данные технологических сборников, производить продуктовые расчеты и подбор оборудования, выбирать и обосновывать технологические процессы и режимов производства, организовывать отбор проб и экспертизы качества, проводить экономическое обоснование эффективности в выпуске новой (анализируемой) продукции;
- умение выполнять чертежи на основе Единой системы конструкторской документации и Единой системы технологической документации, с учетом соответствующих ГОСТов.

5.13. Тематика дипломных проектов определяется Колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. Тема дипломного проекта должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОП СПО – ППСЗ и представлена в приложении № 2 к Программе ГИА.

5.14. Результаты защиты обсуждаются Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании и объявляются в тот же день после оформления протоколов работы комиссии. Решение об окончательной оценке по защите дипломного проекта основывается на отзыве руководителя, рецензии, выступлении и ответах обучающегося-выпускника в процессе защиты. Оценка по защите определяется баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за работу, содержащую глубокое, логичное и полное раскрытие темы, отличающуюся самостоятельностью, знанием теоретического материала, опирающуюся на практический опыт студента. Содержание представленной работы соответствует ее названию. При защите выпускник логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стилль изложения корректен, работа выполнена в полном объеме, технологические расчеты основного сырья и готовой продукции произведены, верно, оборудование подобрано технологически грамотно, работа оформлена в соответствии с требованиями. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При её защите обучающийся показывает глубокое знание темы, свободно ориентируется в материале, использует наглядные пособия.

«Хорошо» выставляется за работу, содержащую последовательное изложение основных вопросов темы, понимание теоретического и практического материала. Работа отличается достаточной обоснованностью выводов и обобщений, но содержит неточности в изложении материала. Оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя. При его защите обучающийся показывает знание темы, ориентируется в материале без особых затруднений, использует наглядные пособия.

«Удовлетворительно» выставляется за работу, в основном, раскрывающую содержание темы, которая отличается схематичностью, нарушением последовательности, отдельными неточностями в изложении. Работа недостаточно грамотна. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы, ошибки в расчётах или имеются замечания к оформлению дипломной работы. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает

слабое знание вопросов темы.

«Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит элементы исследовательского характера, имеет поверхностно изложенный материал темы, отсутствуют практические расчёты, работа не отвечает требованиям, изложенным в Программе ГИА. В отзыве руководителя имеются серьёзные критические замечания по содержанию работы. При его защите обучающийся проявляет неуверенность, затрудняется отвечать на вопросы комиссии по теме исследования.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- доклад обучающегося;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

6. Задания, критерии оценивания и уровни демонстрационного экзамена

6.1 Структура и содержание демонстрационного экзамена базового уровня отражает результаты освоения ОП СПО – ППССЗ, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации КОД 19.02.12-2023 по «Технологии продуктов питания животного происхождения», представленном в приложении № 1 к Программе ГИА.

6.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания: максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе п. 7.2.

7. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации

7.1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», на основании критериев оценивания п. 5.14 и 6.2 – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

7.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

7.3. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утверждённый главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передаётся в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передаётся на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

7.4. Статус победителя, призёра чемпионатов профессионального мастерства, проведённых Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам

«Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА.

7.5. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

7.6. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.7. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

7.8. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

7.9. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.

7.10. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

7.11. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, установленный Колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

7.12. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдаётся справка об обучении или о периоде обучения.

7.13. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. 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).

8.2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа.

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

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

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

8.4. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

По решению председателя 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.

8.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

8.7. 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 передаётся в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем без отчисления такого выпускника из Колледжа в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

8.8. 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 случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

8.9. 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 передаётся в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

8.10. 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.

8.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

9. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

9.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

9.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учётом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

9.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжёлыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка).

9.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение ГИА

10.1. Перечень основной, дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимой для подготовки и проведения ГИА.

Основные печатные издания

– Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.

– Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб.: Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7

– Зонин, В.Г., Современное производство колбасных и солёно-копченых изделий». - СПб: Профессия, 2019. -216 с ISBN 978-5-990983-77-9

– Ковалева, О.А., Здравова, Е.М., Киреева, О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9

– Криштафович, В.И., Позняковский, В.М. Товароведение и экспертиза мясосодержащих продуктов.- 4-е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2020- 432с. ISBN 978-5-8114-4942-2

– Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (высшее образование). – ISBN 978-5-534-05919-9

– Архангельская, Н.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Агропромиздат, 2019. – 200 с.

Основные электронные издания

Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г." - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/185929>

Госманов Р. Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/198467>

Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И. П. Экономика и организация пищевых производств, 2022 г." - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/277661>

Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/198509>

Жадаев А.Ю., Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/184106>

Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Зеленевский К.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/193272>

Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/249635>

Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/176695>

Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/276437>

Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/156629>

Оплетаева Н.А. Управление структурным подразделением организации, 2019 г." - коллекция "Экономика и менеджмент — Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/126621>

Охрименко О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции, 2021 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/156618>

Рензьева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/186016>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/209678>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/146647>

Сахарова О.В., Сахарова Т.Г. Общая микробиология и общая санитарная микробиология, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. <https://e.lanbook.com/book/186028>

Сборник ГОСТов и ТУ

Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

Профессиональные информационные системы САД и САМ:

- - электронный справочник технолога колбасного производства;
- - обзор российского рынка оборудования для приготовления фарша;
- - корпоративная база данных по производству колбасных изделий.

**Темы дипломных проектов
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№ п/п	Тема дипломного проекта	
1	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6523,5 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
2	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 1590 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
3	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 7031,3 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
4	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6320,5кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
5	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 1400 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
6	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 39 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
7	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 44 тонны мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
8	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 1970 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
9	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 48 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
10	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 2150 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
11	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6521 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
12	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2386 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
13	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 3790 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
14	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2538 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
15	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2841 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
16	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4250 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
17	Разработка технологического процесса производства полуфабрикатов замороженных в тесте, мощностью 5200 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
18	Разработка технологического процесса производства полуфабрикатов замороженных в тесте, мощностью 5500 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
19	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2917 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
20	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2992 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
21	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 3258 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
22	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4500 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
23	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6150,3 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03

24	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6153,5 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
25	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 19,15 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
26	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6162,4 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
27	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 21,35 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
28	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 8162,3кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
29	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 7382 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
30	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4590 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
31	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 18,1 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
32	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2159 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
33	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4650 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03

**Раздел 11. Разработчики основной образовательной программы
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)**

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
1. Осокина Ольга Пулатовна	Заместитель директора по УПР
2. Чапаева Оксана Владимировна	Заместитель директора по УМР
3. Широкова Елена Николаевна	Председатель ПЦК
4. Гайдук Ксения Григорьевна	Методист
5. Малий Надежда Николаевна	Методист

12. ЛИСТЫ ИЗМЕНЕНИЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Программы учебных дисциплин**Приложение 1.1. Программы учебных предметов общеобразовательного цикла****ДИСЦИПЛИНА ООБ.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»****1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»****1.1. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебный предмет «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (производство продуктов питания из мясного сырья), приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343. Имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

Учебный предмет изучается на базовом уровне.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- способствовать достижению личностных, метапредметных и предметных результатов обучения;
- формировать коммуникативную, языковую, лингвистическую и культуроведческую компетенции;
- способствовать формированию общих и профессиональных компетенций (далее – ОК, ПК) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (производство продуктов питания из мясного сырья)

Задачи освоения учебного предмета «Русский язык»:

- формировать представления о роли языка в жизни человека, общества, государства;
- обеспечить освоение знаний о русском языке как системе, о его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, базовых понятиях лингвистики;
- воспитывать ценностное отношение к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;
- формировать представление о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- развивать способность свободно общаться в различных формах и на разные темы;
- совершенствовать умение использовать русский литературный язык во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета;
- формировать умения устной и письменной коммуникации на русском языке в различных формах на различные темы, в том числе в речевых ситуациях профессиональной направленности;
- способствовать свободному использованию словарного запаса, в том числе и профессиональной лексики, в различных речевых ситуациях.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО
 Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 3.5

Код ПК, ОК, ЛР	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно–исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно – исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно – коммуникативные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и эстетическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально – культурной, учебно – научной, официально – деловой сферах общения, в</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибку; - развивать способность видеть мир с позиции другого человека 	повседневном общении, интернет – коммуникации.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, в том числе при выполнении творческих работ порусскому языку; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированности диалог 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно – нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно – нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико – смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально – смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально – делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

	<p>- развернуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свое мнение, строить высказывание -</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 учебно- исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета "Русский язык", способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - владеть разными видами деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях; - выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать различные виды чтения и аудирования, приёмы информационно – смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450 - 500 слов; объём прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объёма используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально – смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно–выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно–выразительные средства языка в тексте.

	<p>задавать параметры и критерии ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, приобретенному опыту; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду; - выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем. 	
ПК 3.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - владеть разными видами деятельности по получению нового знания, в том числе по русскому языку; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - владеть научной, в том числе лингвистической терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами; - уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду; 	<ul style="list-style-type: none"> - умение пользоваться терминологией и профессиональной лексикой; - умение пользоваться отраслевыми терминологическими словарями; - умение пользоваться разными видами документов: деловой коммуникации, предмете деловой переписки, видах деловых писем, рекламных текстов в профессиональной деятельности.
ЛР 3	<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в не</p>	
ЛР 5	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно</p>	

	<p>выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>
ЛР 8	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём в часах
Объём образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.:	
1. Основное содержание	60
в т.ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8
в т.ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (экзамен)	4

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры		12	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	ОК 05; ЛР 5
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №1.</i> «Основные функции языка в современном обществе». Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	2	
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	4	ОК 05; ЛР 5
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №2</i> «Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики». Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	2	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4	ОК 05; ЛР 5
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква.	2	

	Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.		
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №3.</i> «Язык как система знаков.» Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		36	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередование звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное) Орфоэпия и орфоэпические нормы	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №4.</i> «Фонетика и орфоэпия.» Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формобразование	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №5.</i> «Морфемика и словообразование» Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З (-С), ПРЕ- /ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Лексико – грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	
	Практические занятия:		
	<i>Практическое занятие №6.</i> «Имя существительное как часть речи» Правописание суффиксов и окончаний имён существительных. Правописание сложных имен существительных	2	

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Лексико – грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имён прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико – стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическое занятие №7. «Имя прилагательное как часть речи»</i> Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имён прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Лексико – грамматические разряды имён числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имён числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №8. «Имя прилагательное как часть речи».</i> Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №9. «Местоимение как часть речи».</i> Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №10. «Глагол как часть речи».</i> Правописание окончаний и суффиксов глаголов	2	

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №11.</i> «Причастие и деепричастие как особые формы глагола». Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоимённые наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разрядов союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №12.</i> «Служебные части речи.» Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописания частиц НЕ и НИ.	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №13.</i> «Основные единицы синтаксиса». Знаки препинания в простом предложении	2	

Тема 3.2. Второстепенные члены предложения	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ЛР 3; ЛР 5
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложнённые предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространённости и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	2	
	Практические занятия:	2	
	<i>Практическая работа №14.</i> «Второстепенные члены предложения». Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	4	ОК 05; ОК 09; ЛР 5; ЛР 8
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчинённые). Сложноподчинённое предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчинённые предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	2	
	<i>Практическая работа №15.</i> «Сложное предложение». Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчинённых предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации		8	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	Профессионально – ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 4.5.; ЛР 3; ЛР 5; ЛР 8
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	1	
	Практические занятия:	1	
	<i>Практическая работа №16.</i> «Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации» Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности.	1	

	Отраслевые терминологические словари.		
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально – ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 3.5; ЛР 3; ЛР 5; ЛР 8
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь.	1	
	Практические занятия:	1	
	<i>Практическая работа №17 «Коммуникативный аспект культуры речи.»</i> Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	1	
Тема 4.3. Научный стиль	Профессионально – ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 3.5; ЛР 3; ЛР 5; ЛР 8
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические).	2	
	Практические занятия:		
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально – ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 3.5; ЛР 3; ЛР 5; ЛР 8
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия:	1	
	<i>Практическое занятие №18. «Деловой стиль»</i> Виды документов в конкретной специальности.	1	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		4	
		Всего:	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально– техническому обеспечению

Для реализации программы учебного предмета «Русский язык» предусмотрен кабинет русского языка

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно – методический комплекс;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознании и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

Антонова Е.С. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. 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

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

3.2.2. Дополнительные источники:

Лобачева Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования/Н.А. Лобачёва. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230с. – (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-12294-7

Лобачева Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования/ Н.А. Лобачева- 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206с.- (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-12621-1

Лобачева Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования/ Н.А. Лобачева- 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020- 123с. – (Профессиональное образование) - ISBN 978-5-534-12620-4

Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021 – 208с. ISBN 978-5-9765-0821 – 7

Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования/П.А. Лекант и др.; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный// ЭБС Юрайт (сайт). URL:<http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

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

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

3.2.3. Интернет-ресурсы

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.07.2021). – Текст: электронный.

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). – Текст: электронный. Кибер Ленинка. URL: <http://cyberleninka.ru/>

Министерство образования и науки Российской Федерации: официальный сайт. – 2021. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.

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

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина «Образование на русском». - URL: <https://pushkininstitute.ru/>

Русские словари. - URL: <http://slovari.ru> (дата обращения: 01.06.2021). – Текст: электронный.

Русский филологический портал. - URL: <http://www.philology.ru> (дата обращения: 21.06.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный

Слово. - URL: <http://umoslovo.ru/index.php/rodnaya-literatura> (дата обращения: 22.06.2021). – Текст: электронный.

Служба тематических толковых словарей. - URL: <http://www.glossary.ru/> (дата обращения: 08.07.2021). – Текст: электронный.

Справочно-информационный портал «Русский язык». - URL: <http://gramota.ru/> (дата обращения: 11.06.2021). – Текст: электронный.

Толковый словарь Даля онлайн. - URL: <http://slovardalja.net> – Текст: электронный.

Толковый словарь Ожегова онлайн. - URL: <https://slovarozhegova.ru>– Текст: электронный.

Толковый словарь Ушакова онлайн. - URL: <https://ushakovdictionary.ru>– Текст: электронный.

Федеральный портал «Российское образование»: официальный сайт. – 2021. - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). – Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

3.3.4. Словари

Горбачевич К. С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб., 2003.

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / под ред. В.В. Лопатина. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2004.

Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. - М., 2008.

Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2005.

Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2004.

Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /под общ. ред. Л. И. Скворцова. - М., 2006.

Розенталь Д.Э., Краснянский В.В. Фразеологический словарь русского языка. - М., 2011.

Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. - М., 2005. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М., 2006.

Через дефис, слитно или раздельно?: словарь-справочник русского языка / сост. В. В. Бурцева. - М., 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р3, Темы 3.1, 3.2	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи

	Р4, Темы 4.1 – 4.4. П-0/ ПК 4.5.	Деловые игры Кейс – задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного текста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Темы 1.1,1.2, 1.3 Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4., 2.5., 2.6, 2.7., 2.8., 2.9 Р3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 Р4, Темы 4.1. -4.4 П – 0/ ПК 4.5.	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/ Изложения/ Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс – задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Р3, Темы 3.3. Р4, Темы 4.1. – 4.4. П – 0/ ПК 4.5.	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 3.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Р 4, Темы 4.1 – 4.4. П – 0/ ПК 4.5.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

ДИСЦИПЛИНА ООБ.02 «ЛИТЕРАТУРА»**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ЛИТЕРАТУРА»****1.1 Место учебного предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (производство продуктов питания из мясного сырья).

В рамках предмета «Литература» интегрировано изучается учебный предмет «Родная литература (русская)», который является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (производство продуктов питания из мясного сырья).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета:

Целью учебного предмета «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Целью учебного предмета «Родная литература (русская)» является:

- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России;
- осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение русской культуры;
- формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко – культурного опыта народов Российской Федерации, включение обучающегося в культурно – языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию; развитие представлений о специфике родной литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного мышления, художественного вкуса;
- формирование общего представления об историко – литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко – литературных сведений и теоретико – литературных понятий, совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко – литературной обусловленности с использованием теоретико – литературных знаний; написания сочинений различных типов;
- развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно – популярной литературы.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 и ПК 3.5, ЛР 3, ЛР5, ЛР 8.

Код ОК. ЛР	Планируемые результаты освоения учебного предмета	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности к различным контекстам	Общие	Предметные
	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её 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 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно–языковое пространство русской и мировой культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно–нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко–культурного и нравственно–ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко–культурный конспект и контекст творческого писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	<p>рассматриваемых явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none">- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с использованием собственного читательского опыта. <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;- овладение видами деятельности для получения нового знания по литературе, 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 современного литературоведения; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учетом собственного читательского опыта;- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, 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;- давать оценку новым ситуациям, оценивать	
--	--	--

	<p>приобретенный опыт, в том числе читательский;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, 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. 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 с опорой на изученные и самостоятельно прочитанные литературные произведения; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико–литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке 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; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве,

	<ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и другие) с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность литературной и другой 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 литературной и другой информации, информационной безопасности личности. 	<ul style="list-style-type: none"> использовать ресурсы традиционных библиотечных систем; - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры; - владеть основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы; - выявлять идейно–тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приёмов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно - исследовательской деятельности; - интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко–культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно–коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем. - иметь представление об изобразительно–выразительных возможностях родной литературы
--	--	--

		и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно – нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание духовных ценностей российского народа; - 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, в том числе с использованием литературных произведений; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой на читательский опыт; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - способность 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; - осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учётом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно – языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа; - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно–нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений; - оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях; - признавать своё право и право других на ошибку в дискуссиях на литературные темы; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе. <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; 	<p>духовно–нравственных российских и национальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё 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, учитывая собственный читательский опыт. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно – исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы на уроке и во внеурочной деятельности по литературе; - выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, - обсуждать результаты совместной работы на уроках литературы и во внеурочной деятельности по предмету; 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно– нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - выявлять идейно–тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приёмов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно – исследовательской деятельности.

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений; - оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях; - признавать своё право и право других на ошибку в дискуссиях на литературные темы; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе. 	
--	---	--

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического восприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по литературе; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке литературы и во внеурочной деятельности по предмету; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений; - владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения выразительно (с учётом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учётом 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); - 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; - интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко–культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно–коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание российской гражданской идентичности в 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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 литератур народов России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, отражённым в художественных произведениях; - идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы. <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - 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, изображёнными 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 	<p>культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения определять и учитывать историко–культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно–нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно–нравственных российских и национальных ценностей; - понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации.
--	---	--

	<p>в соответствии с их функциями и назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с использованием художественных произведений; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об индивидуальном авторском стиле; - сформировать представления об основных направлениях литературной критики, современных современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении; Уметь создавать собственные литературно–критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе; - интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко – культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно–коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных

	<ul style="list-style-type: none"> - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учётом собственного читательского опыта; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, выдвигать гипотезу её 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; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт, в том числе читательский; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, 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. 	библиотечных систем.
<p>ПК 3.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обладать способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразования и применения в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; 	<ul style="list-style-type: none"> - владение умением использовать словари и справочную литературы, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).
<p>ЛР 3</p>	<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и</p>	

	<p>поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.</p>
ЛР 5	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству.</p> <p>Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.</p>
ЛР 8	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	108
в т. ч.	
Основное содержание	92
в т.ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	40
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Индивидуальный проект (да/нет)**	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>Основное содержание</i>			
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.</p> <p>Р.Л. Признаки эстетически значимого объекта. Целостность и завершенность литературного произведения. Уникальность произведения искусства. Специфика эстетических эмоций.</p> <p>Р.Л. Традиции древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе.</p> <p>Серьезное и ироническое переосмысление традиций древнерусской литературы и литературы XVIII в. в современном литературном процессе. Репетиция образов и мотивов древнерусской литературы в прозе Е. Водолазкина. Влияние творчества Г.Р. Державина на поэзию постмодернизма (Т.Кибов) и новой искренности (М.Амелин)</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		6	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Практические занятия Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	

	Р.Л. Образ Пушкина и пушкинский интертекст в литературе конца XX – начала XXI вв. Пушкинские аллюзии в песнях Б.Окуджавы и В.Высоцкого. Пародийное и пародоническое в диалоге писателей – постмодернистов с А.С. Пушкиным. «прогулки с Пушкиным» А. Терца, поэзия Вс. Некрасова, Т. Кибирова		
<p style="text-align: center;">Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)</p>	Содержание учебного материала	2	
	<p>Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк»</p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			

«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3, ПК 3.5.
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	
Основное содержание			
Раздел 2 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		38	
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	2	
	Практические занятия: Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста Р.Л. Категория образа в искусстве и за его пределами. Литературоведческие	2	

	концепции художественного образа (Аристотель, А.Н. Веселовский, А.А. Потебня)		
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарик непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	2	
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	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 Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"		
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			

«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	<p>Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.</p>	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3, ПК 3.5.
	<p>Практические занятия: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»</p>	2	
Основное содержание			
<p>Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях</p>	<p>Содержание учебного материала Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	<p>Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя</p>		
<p>Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского</p>	<p>Содержание учебного материала Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. 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</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3

<p>«Преступление и наказание» (1866)</p>	<p>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. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p>		
	<p>Практические занятия: Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>
<p>Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)</p>	<p>Содержание учебного материала «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры</p>	4	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>
	<p>Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или</p>	2	

	др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	Содержание учебного материала: Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3, ПК 3.5.
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал»	2	
Основное содержание			
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала: Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и	2	

	его воплощении в поэме Некрасова		
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание учебного материала: Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	2	
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Содержание учебного материала: Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». 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		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Практические занятия: Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	2	

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> 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 действительное и резюме проектное	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3, ПК 3.5.
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
Основное содержание			
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		16	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе. «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору преподавателя) 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом,		

	детали-символы, сочетание различных пластов лексики		
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	<i>Александр Иванович Куприн (1870–1938)</i> Сведения из биографии. Повесть « <i>Олеся</i> ». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ « <i>Гранатовый браслет</i> ». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала <i>Максим Горький (1868–1936)</i> . Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих « <i>Старуха Изергиль</i> ». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса « <i>На дне</i> ». «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»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Практические занятия: Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	2	
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Содержание учебного материала <i>От реализма – к модернизму</i> <i>Серебряный век</i> : происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	<i>Символизм</i> . Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение		

	<p>значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»).</p> <p><i>Акмеизм.</i> Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»).</p> <p><i>Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заключение смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие</p>		
<p>Тема 3.5 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Александр Александрович Блок</i> (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «<i>Вхожу я в темные храмы...</i>», «<i>Незнакомка</i>», «<i>Ночь, улица, фонарь, аптека...</i>», «<i>О доблестях, о подвигах, о славе...</i>», «<i>В ресторане</i>», «<i>Река раскинулась. Течет, грустит лениво...</i>» (из цикла «<i>На поле Куликовом</i>»), «<i>Россия</i>», «<i>Балаган</i>», «<i>О, я хочу безумно жить...</i>». <i>Лирика</i> Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «<i>Страшный мир</i>» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «<i>Двенадцать</i>». Проблематика, сюжет и композиция. «<i>Рождение будущего в пожаре и крови</i>»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
<p>Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Владимир Владимирович Маяковский</i> (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «<i>Послушайте!</i>», «<i>Лиличка!</i>», «<i>Скрипка и немножко нервно</i>», «<i>Левый марш</i>», «<i>Прозаседавшиеся</i>», «<i>Нате!</i>», «<i>А вы могли бы?</i>», «<i>Юбилейное</i>», «<i>Сергею Есенину</i>»</p> <p><i>Лирика.</i> Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3

	<p>незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>		
<p>Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Сергей Александрович Есенин (1895–1925)</i> («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роца золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».)</p> <p>Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке</p> <p>Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>
Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		12	
<p>Тема 4.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><i>Марина Ивановна Цветаева (1892–1941)</i> Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, неприютности; тема</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>

	жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке		
	Практические занятия	-	
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	<i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть « <i>Усомнившийся Макар</i> ». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)		
	Практические занятия: Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова		
Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	<i>Анна Андреевна Ахматова</i> (1889–1966) Сведения из биографии. « <i>Песня последней встречи</i> », « <i>Сжала руки под темной вуалью...</i> », « <i>Смятение</i> », « <i>Под крышей промерзшей пустого жилья...</i> », « <i>Муза</i> », « <i>Муза ушла по дороге...</i> », « <i>Мне ни к чему одические рати...</i> », « <i>Не с теми я, кто бросил землю...</i> », « <i>Мне голос был. Он звал утешно...</i> », « <i>Родная земля</i> », « <i>Смуглый отрок бродил по аллеям...</i> » <i>Лирика</i> . Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма « <i>Реквием</i> ». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке		
	Практические занятия		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			

<p>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</p>	<p>Содержание учебного материала Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»</p>	-	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3 ПК 3.5.</p>
	<p>Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику</p>	2	
<p><i>Основное содержание</i></p>			
<p>Тема 4.4 <i>«Изгнанник, избранник»:</i> <i>М. А. Булгаков</i></p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>
	<p><i>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»:</i> сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман <i>«Мастер и Маргарита»</i>. История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. <i>или</i> роман <i>«Белая гвардия»</i>. 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</p>		
	<p>Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа</p>		
<p>Тема 4.5 М.А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3</p>
	<p><i>Михаил Александрович Шолохов (1905–1984)</i> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея <i>«Тихий Дон»</i> (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках</p>		

	своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа		
	Практические занятия Работа с эпизодами из выбранных глав	2	
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		4	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	<p><i>Борис Леонидович Пастернак (1890–1960)</i> Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе</p> <p><i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...»</i></p> <p>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.</p> <p><i>Александр Трифонович Твардовский (1910–1970)</i> Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</p> <p><i>«Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем»</i></p> <p>«Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству</p>		
	Практические занятия: Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов	2	
Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х		12	

годов XX века			
<p style="text-align: center;">Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью Р.Л. Три поколения советской литературы о войне. Жанровое многообразие военной лирики. Классификация военной по идейно – тематическому принципу. Основные темы и мотивы военной лирики. Песенная поэзия о войне. Поэтизированный образ человека в условиях войны. Роль литературы non-fiction в изображении Великой Отечественной войны. Образ войны в советской художественно–документальной прозе и его внелитературные источники. «Бресткая крепость» С. Смирнова, «Блокадная книга Д. Гранина и А. Адамович «У войны не женское лицо» С. Алексиевич. Влияние героического эпоса на военную прозу. Традиции романа – эпопеи «Война и мир» в произведениях К. Симонова, В. Гроссмана</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	<p>Практические занятия: Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес Р.Л. Образ лейтенанта в советской военной повести. Биография писателей – фронтовиков и её переосмысление в художественном повествовании. Язык</p>	2	

	лейтенантской прозы. Окопная правда произведений В. Некрасова. Роль детали в военной прозе. Трансформация проблематики и поэтики литературного произведения в его киновоплощении (художественный фильм А. Иванова «Солдаты» и А. Тарковского «Иваново детство»)		
Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века	Содержание учебного материала	2	
	<p>Р.Л. Литературная ситуация 1950-х -60-х гг. Влияние развенчивания культа личности Сталина на литературу и искусство 1950-х – 1960-х гг. Расширение тематического и художественного диапазона литературы оттепели. Литературные направления и течения середины XX в.</p> <p><i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя)</p> <p><i>Александр Исаевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>Повесть «<i>Один день Ивана Денисовича</i>»</p> <p>Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
	Практические занятия Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести		
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание учебного материала	2	
	<p><i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015)</p> <p>Повесть «<i>Прощание с Матерой</i>». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.</p> <p><i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974)</p> <p>Рассказы «<i>Микроскоп</i>», «<i>Срезал</i>». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p> <p>Р.Л. Истоки деревенской прозы. Творчество Е. Дороша и В. Овечкина как предтечей</p>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3

	деревенской прозы. Влияние на деревенскую прозу рассказа А. Солженицына «Матрёнин двор».		
	Практические занятия: Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений Р.Л. Региональная специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве сибирских писателей (В. Распутин, В. Астафьев) Р.Л. Региональная специфика деревенской прозы. Образ русской деревни в творчестве сибирских писателей (В. Распутин, В. Астафьев)	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3, ПК3.5.
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	
Основное содержание			
Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века		4	
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР8, ЛР3
	Р.Л. «Поэтический бум» эпохи оттепели. Поэзия шестидесятников. «Громкая» и «тихая» лирика. Авторская песня. Зарождение рок – поэзии. Гражданские темы и лиризм «оттепельной» поэзии. Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный		

	<p>контекст лирики. Поэтические искания. <i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«В деревне Бог живет по углам...»</i>, <i>«Пилигримы»</i>, <i>«Воротись на родину. Ну что ж»</i>, <i>«Стансы»</i>, <i>«Postscriptum»</i> («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), <i>«Ниоткуда с любовью надцатого марта...»</i>, <i>«Конец прекрасной эпохи»</i>, <i>«Пятая годовщина»</i>, <i>«На столетие Анны Ахматовой»</i>, <i>«Рождественская звезда»</i>, <i>«Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре <i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...»</i>, <i>«Если вычеркнуть войну...»</i> «Семен Андреич»; <i>«Дай выстрадать стихотворень!»</i>, <i>«Стих небогатый, суховатый...»</i>, <i>«Пестель, поэт и Анна»</i>; <i>«Конец Пугачева»</i>; <i>«Названья зим»</i>, <i>«Мне снился сон жестокий...»</i>; <i>«Двор моего детства»</i>; <i>«Болдинская осень»</i>, <i>«Рождество Александра Блока»</i>; <i>«Память»</i> (по выбору учителя) <i>«Все есть в стихах – и то и это...»</i>: открытость любым темам, культурным традициям, духовным вехам. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p>		
	<p>Практические занятия Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций Р.Л. Изображение интеллигенции в прозе Ю. Трифонова. Роль художественной детали в малой прозе второй половины XX. Чеховская традиция в прозе С. Довлатова жанр, образный строй, способы создания комического) Р.Л. Переосмысление традиций А.П. Чехова в прозе В. Аксенова и Ф. Искандера. Генезис и типология героя иронической прозы. Способы создания комического.</p>	2	
<p>Тема 7.2 Драматургия: традиции и</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Александр Валентинович Вампилов</i> (1937–1972) <i>«Провинциальные анекдоты»</i> (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

новаторство	<p>«Двадцать минут с ангелом»).</p> <p>Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества.</p> <p>«Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. (<i>«История с метранпажем»</i>)</p> <p>«Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы</p> <p>Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы</p> <p>Р.Л. Влияние творчества Н.В. Гоголя на драматургию А. Вампилова («провинциальные анекдоты»). Гоголевские истоки сатирической литературы конца XX – XXI вв. (Вен. Ерофеев, В. Пелевин, В. Сорокин)</p>		ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века		4	
<p>Тема 8.1.</p> <p>Проза второй половины XX - начала XXI века</p>	<p>Р.Л. Новый реализм и постреализм в современной литературе. Неоклассическая проза в диалоге с постмодернизмом. Соотношение понятий «неореализм» и «постреализм». Осмысление общечеловеческих проблем в прозе В. Маканина, З. Прилепина, Р. Сенчина.</p> <p>Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санькя" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.</p> <p>Р.Л. Трансформация художественного образа при переводе литературы на язык других видов искусства (экранизация литературных произведений второй половины XX в., песни на стихи советских поэтов)</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3

	Р.Л. Городская и «жестокая» проза Образ города в творчестве советских писателей второй половины XXв. Ю. Трифонов как основоположник городской прозы. Влияние городской прозы на «другую» («жесткую») прозу (Т. Толстая, Л. Петрушевская, Н. Садур и др.)		
Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	Р.Л. Истоки постмодернизма в отечественной литературе. Первые постмодернистские художественные опыты в условиях неофициальной советской литературы. Формы пародии в творчестве писателей – постмодернистов. Вен. Ерофеев, А.Битов как основоположники постмодернизма в русской литературе. Р.Л. Постмодернистские поэтические течения. История и поэтика московского концептуализма. Метафора и метабола в поэзии метариалистов. Переосмысление классических традиций в творчестве куртуазных маньеристов Р.Л. Новый реализм и постмодернистские поэтические течения. История и поэтика московского концептуализма. Метафора и метабола в поэзии метариалистов. Преосмысление классических традиций в творчестве куртуазных маньеристов Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
Раздел 9. Литература народов России		2	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3
Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-XX века		6	
Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала <i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы « <i>И грянул гром</i> », « <i>Вельд</i> » Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР8, ЛР3

	(«эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди		
	Практические занятия: Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала 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. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 3, ПК 3.5.
	Практические занятия:	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		2	
		Всего:	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Для реализации программы учебного предмета «Литература» предусмотрен кабинет литературы

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно – методический комплекс
- библиотечный фонд (учебники, методические пособия);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознании и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

Фортунатов, Н.М. Русская литература первой 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, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4

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, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5

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, 2023. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

3.2.2. Дополнительные источники:

Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL: <https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka>

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).

Русский язык и литература: 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

Сафонов, А.А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – 37 (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453510>

Сафонов, А.А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

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.

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.

Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51.
URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120

3.2.3. Интернет-ресурсы:

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

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

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

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://schoolcollection.edu.ru/>);

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

Образовательный портал "Учеба" (<http://www.uceba.com/>);

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

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

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.пф/>);

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

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

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

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

Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

Арзамас [Электронный ресурс] URL: <https://arzamas.academy/>

Полка [Электронный ресурс] URL:<https://polka.academy/>

Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: <https://www.prlib.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСОВЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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 мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1,	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1. Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа;

профессиональной деятельности	Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2. Р 9, Темы 9.1. Р 10, Темы 10.1.	дифференцированном зачете
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1. Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 09. Пользоваться профессиональной	Р 1, Тема 1.1, 1.2. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6,	наблюдение за выполнением

документацией на государственном и иностранном языках	2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1.	мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ПК 3.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Р 1, Тема 1.2. Р 2, Темы 2.3, 2.6, 2.9 Р 4, Темы 4.3. Р 6, Темы 6.3. Р 10, Темы 10.1.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

Дисциплина ООБ.03 «ИСТОРИЯ»**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ИСТОРИЯ»****1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**1.2.1. Цель общеобразовательного предмета**

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО
 Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; - уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; - представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; - формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; - готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять познавательную задачу; - намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; - осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания; - систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); - выявлять характерные признаки исторических явлений; - раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего; - сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; формулировать и обосновывать выводы; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; - привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; - владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	<ul style="list-style-type: none"> - соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием; определять новизну и обоснованность полученного результата; - представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие); - объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте. 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; - различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; - оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; - учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; - приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	<p>самостоятельно сформулированным критериям);</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств; - использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей; - планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале; - определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды; - проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе; оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; развивать 	<ul style="list-style-type: none"> - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>способность понимать мир с позиции другого человека.</p> <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире; - участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок; - излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте; - владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. 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; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; - рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; - умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над

<p>межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, 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 школе и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; В части патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, 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, труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные,</p>	<p>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 в.; - особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. 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; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; - систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; - сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; - характеризовать их итоги; соотносить события</p>
---	--	---

	<p>познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; - сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; - выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную	- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p>информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы учебного предмета	136
Основное содержание	130
в т. ч.:	
теоретическое обучение	84
практические занятия	46
Промежуточная аттестация (Экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции, личностные результаты
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		20	
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	<p>Основное содержание</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>

	<p>государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №1 Итоги Первой мировой войны. Работа с картой.	2	
<p>Тема 1.2.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков</p>	<p>Основное содержание</p>	6	
	<p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p>	2	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ЛР 1</p> <p>ЛР 5</p> <p>ЛР 8</p>
	<p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет</p>	2	

	<p>рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №2 Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками.	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Основное содержание	6	
	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и</p>	2	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ЛР 1</p> <p>ЛР 5</p>

	ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.		
	Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №3 Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
	Особенности быта и хозяйства крестьян в годы Гражданской войны. Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ПК 3.3, ПК 3.4
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8

	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).		
	Предпосылки и значение образования СССР. Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №4 Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Основное содержание	6	
	Индустриализация в СССР. Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8
	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Соппротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание	2	

	<p>МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Практическая работа №5 Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»</p>	2	
<p>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой</p>	4	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>

	<p>средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Практическая работа №6 Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»</p>	2	
<p>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру.</p> <p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p> <p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.</p> <p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса.</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5</p>

	<p>Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.</p> <p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.</p> <p>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалья Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p> <p>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.</p>		
	<p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p> <p>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре.</p>	2	

	Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №7 Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.	2	
	СССР накануне Великой Отечественной войны. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №8 Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Развитие сельского хозяйства в период нэпа. Наш край в 1920-1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3 ПК 3.4
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		24	
Тема 3.1.	Основное содержание	8	ОК 02

<p>Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</p>	<p>Начало Второй мировой войны. Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.</p> <p>Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.</p> <p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p>	2	<p>ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>
	<p>Нацистский оккупационный режим. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение</p>		

	<p>культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>Практическая работа №9 Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.</p>	2	
	<p>Практическая работа №10 Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p>	2	
<p>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p> <p>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.</p> <p>СССР и союзники.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима</p>	4	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>

	Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №11 Работа с исторической картой	2	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание	4	
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №12 Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 8
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.	4	

войны	<p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.</p> <p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №13 Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Особенности организация работы в тылу, обеспечение продовольствием армии в годы Великой Отечественной войны. Наш край в 1941-1945 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 3.3, ПК 3.4
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		30	
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Основное содержание	10	
	<p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-</p>		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8

	<p>политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p> <p>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p> <p>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель</p>	2	
--	--	---	--

	<p>социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p>		
	<p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p>	2	
	<p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные</p>	2	

	реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)		
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №14 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2	
	Практическая работа №15 Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	Основное содержание	2	
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 8
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой	Основное содержание	4	ОК 02
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву.	2	ОК 04 ОК 05

<p>половине 1960-х гг.</p>	<p>Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР.</p> <p>"Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> <p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p>		<p>ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>
-----------------------------------	--	--	---

	Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №16 Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	6	
	<p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p> <p>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p>	2	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ЛР 1</p> <p>ЛР 5</p>
	<p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p>	2	

	Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №17 Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985– 1991 гг.)	Основное содержание	6	
	<p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР.</p>	4	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>

	<p>Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Практическая работа №18 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»</p>	2	
Профессионально ориентированное содержание			
<p>Развитие сельского хозяйства в СССР. Наш край в 1945-1991 гг.</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 3.3. ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8</p>	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		26	
<p>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения</p>	6	<p>ОК 01 ОК 06 ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>
		4	

	<p>экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №19 Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 5.2.	Основное содержание	10	ОК 02

Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.3 ЛР 1 ЛР 5
	Внешняя политика США в конце XX - начале XXI в. Внешняя политика США в конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.	2	
	Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №20 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Практическая работа №21 Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2 2	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента	2		

<p>модернизации</p>	<p>В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.</p> <p>Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.</p> <p>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p> <p>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный</p>		<p>ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8</p>
----------------------------	---	--	-------------------------------

	<p>полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p> <p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p>		
	<p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение</p>	2	

	<p>общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	Практические занятия	4	
	<p>Практическая работа №22 Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.</p>	2	
	<p>Практическая работа №23 Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками</p>	2	
Профессионально ориентированное содержание			
<p>Достижения в аграрном секторе. Наш край в 1992-2022 гг.</p>	2	<p>ОК 02, ЛР 1, ЛР 5, ПК 3.3, ПК 3.4</p>	
<p>Промежуточная аттестация (экзамен)</p>	6	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8</p>	
<p>Всего:</p>	136		

Примерная тематика учебных проектов по истории России 1914 г. – нач. XXI в.

Исследовательские проекты

1. Фронтовые письма как исторический источник / Тема семьи в письмах с фронта / Фронтовые будни в письмах солдат (аналитический обзор по любой войне).
2. «Танковый король» И.М. Зальцман в документах, воспоминаниях и публикациях историков (биографическая справка).
3. Трудовой подвиг и повседневная жизнь наших земляков в годы Великой Отечественной войны на фотографиях местных газет (статья, фотоальбом).
4. «Особая папка» в партийном архиве о слухах и настроениях населения в военные годы (документальное исследование).
5. «Труд по законам военного времени» на примере Первой мировой войны/ Первой Гражданской войны/ Великой Отечественной войны (хрестоматия).
6. Политика советского государства по отношению к церкви и религии в СССР/ на Южном Урале в 1920-е – 30-е гг. (антология).
7. Цензура военного времени (археографическое исследование).
8. Масштабы политических репрессий в нашем крае в годы культа личности И.В. Сталина (научный доклад).
9. Миграционные процессы в годы Великой Отечественной войны и современная социально-демографическая ситуация в нашем крае (статистическое исследование).
10. «Пришел солдат с фронта»: адаптация к мирной жизни (исторический очерк).
11. Особенности мемориализации истории нашего края (исследовательская работа)
12. Роль социальной фотографии в отражении трудового подвига наших земляков в годы Великой Отечественной войны (фотовыставка / фотоальбом)
13. Образ нэпмана на примере нашего края (исследовательская работа)
14. Отношение современников и потомков к событиям февраля 1917 г. (аналитический обзор).
15. Портрет ... на фоне Февральской революции / Октябрьской революции (исследовательская работа)
16. Сравнительный анализ оценок событий Февральской революции / Октябрьской революции в нашем крае в советской и современной историографии (исследовательская работа)
17. Мифологизация истории Октябрьской революции в фильме С. Эйзенштейна «Октябрь» (исследовательская работа)
18. Роль В. Высоцкого в крушении СССР (исследовательская работа)
19. Экономическое освоение Сибири и Дальнего Востока: от столыпинской переселенческой политики до дальневосточного гектара (аналитический обзор).

Поисково-информационные проекты

20. Организаторы военного производства (наркомы, директора) (В. А. Малышев, И. М. Зальцман, Г. И. Носов, А. Н. Комаровский и др.) (стенд/видеоролик).
21. Награды тружеников тыла в Великой Отечественной войны по материалам нашего края («Доска почета»).
22. Музеи, посвященные истории Великой Отечественной войне (путеводитель/буклет/интернет-гид).
23. 9 мая 1945 года: каким этот день запомнили в нашем городе (интервью, радиопередача).
24. Памятники событиям и героям Великой Отечественной войны в стране / регионе / районе/ городе (буклет/ экскурсия/ фотовыставка).
25. Военнопленные германской армии в России и красноармейцы в германском плену в годы Великой Отечественной войны (сообщения).

26. Изменения в системе народного образования в военные годы на примере нашего края (справочная статья)

27. Монументальная пропаганда: от Екатерины Великой до крушения СССР (каталог выставки/ виртуальная выставка/ презентация/ видеоролик)

28. Боевой путь дивизии / полка / корпуса, сформированного в нашем крае (анимированная карта).

29. Наши земляки – освободители Аушвица / Наши земляки – участники битвы за Москву / Ленинград / Киев и др. (статья в газету / сообщение).

30. Роль нашего региона в создании ядерного щита страны (презентация).

31. Особенности мемориализации истории нашего региона (туристический проспект / информационный стенд)

32. Эволюция жилищных условий советского человека. 1917-1991 гг. (выставка / буклет / видеоролик)

33. Первые лица государства / знаменитые люди в нашем городе (справочник / информационный стенд / буклет)

34. Герои и антигерои Великой российской революции в России и в нашем крае: мифы и факты (выставка / биографический словарь / информационный стенд)

35. Образ Г.К. Жукова в советской художественной фильмографии на примере творчества актера М.А. Ульянова (рецензия, аналитический обзор)

36. Россия, которую мы потеряли: русская научная (театральная/ музыкальная/ литературная) эмиграция в первой половине XX века (справочник/ портретная галерея)

Творческие проекты

37. «Тыл – фронту»: об изобретениях и деятельности ведущих инженеров и конструкторов военной техники (И.Я. Трашутин, Л.Н. Духов, Ж.Я. Котин, В.С. Ниценко и др.) (выставка моделей военной техники).

38. «Детство, опаленное войной» (фотовыставка).

39. Творчество деятелей культуры в годы Великой Отечественной войны в СССР / в нашем крае (афиша / рецензия).

40. «Горький вкус Победы»: послевоенное десятилетие в нашем городе / районе (эссе).

41. «Подвиг героев в памяти народной (по любой войне XX века)» (проект памятника, мемориальной доски / эскиз открытки, значка).

42. Советские города в свете эволюции городского транспорта. XX – начало XXI века (выставка макетов транспорта)

43. Объекты индустриализации в нашем крае (интерактивная карта).

44. Война в рисунках / фотографиях (по любой войне XX века) (виртуальная выставка)

45. Роль политической карикатуры в формировании культа личности И.В. Сталина (сатирический журнал)

46. Промышленный дизайн в годы «оттепели» (рекламный буклет товаров народного потребления)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории. Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования; Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.
- компьютер;
- проектор BenQ;
- колонки активные;
- принтер;
- экран настенный.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8

3.2.2 Электронные издания

1. Тропов И.А. История: учебник для СПО / И. А. Тропов. - СПб.: Лань, 2022. - 472 с. [Электронный ресурс] - режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/308750>
2. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> - Текст: электронный.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> - Текст: электронный.
5. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> - Текст: электронный.
7. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru.> - Текст: электронный.
8. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> - Текст: электронный.
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.
11. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru.> - Текст: электронный
13. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> - Текст: электронный

3.2.3 Дополнительные источники

1. Касьянов В.В. История: учебное пособие / В.В. Касьянов П.С. Самыгин, С.И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
2. Оришев А.Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Трифонова Г.А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Алятина, А.Г. История: практикум для СПО / А.Г. Алятина, Н.А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный //

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>

5. Беловинский, Л.В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Зуев, М.Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

7. Крамаренко, Р.А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р.А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>

8. Кузнецов, И.Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Оришев, А.Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А.Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

10. Пашенцев, Д.А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-013945-6. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> — Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
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, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Р1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с	

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с	
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	

Дисциплина ООб.04 «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного предмета ООб.04 «Обществознание»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательный предмет «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательного предмета

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

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

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09. ПК 3.4.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных

	<ul style="list-style-type: none"> - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, - находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую 	<p>науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
--	---	--

	<p>области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической 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; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения социальной 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 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и

	<p>различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>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</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание духовных ценностей российского народа; - 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, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами

	<p>межличностных отношениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений; - 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; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; 	<p>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</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека. 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, 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; - стремление проявлять качества творческой личности. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать; - значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать 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
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В части гражданского воспитания:</p>	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и</p>

<p>числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении школы и детско-юношеских организаций; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной 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, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; 	<p>сознательной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидатель-</p>
---	--	---

		<p>ного 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;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>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;</p> <p>б) владеть умениями применять полученные знания при</p>
--	--	---

		<p>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;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства</p>
--	--	---

		<p>информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>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;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия</p>
--	--	---

		<p>коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации.

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

б) базовые исследовательские действия:

- развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;
- проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;
- осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации,
- преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения,
- находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;
- уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 	
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - уметь 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.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	

2. Структура и содержание общеобразовательного предмета

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	
Общий объем	72
в т.ч.	
Основное содержание	52
в т.ч.	
<i>теоретическое обучение</i>	30
<i>практические занятия</i>	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т.ч.	
<i>теоретическое обучение</i>	6
<i>практические занятия</i>	12
Индивидуальный проект (да/нет)**	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ЛР 2 ПК 3.4
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Профессионально ориентированное содержание -Перспективы развития (Технология продуктов питания животного происхождения) в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (Технология продуктов питания животного происхождения). Роль науки в решении глобальных проблем	1 1	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 7 ПК 3.4
Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2		

	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	1	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности в области технологии продуктов питания животного происхождения. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в процессе производства продуктов питания животного происхождения	1	
<i>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 7 ПК 3.4.
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках	1	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения	1	
<i>Раздел 2. Духовная культура</i>		8	
<i>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 3.4 ЛР 2 ЛР 7 ЛР 12
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения.		
<i>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	2	ОК 02
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	ОК 03
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления	1	ЛР 12

	научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		ЛР 7 ПК 3.4
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональное образование в сфере производства продуктов питания животного происхождения. Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06 ЛР 2
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05 ЛР 7 ПК 3.4.
	В том числе практических занятий	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Образ профессии/ специальности «Технология продуктов питания животного происхождения» в искусстве.		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07 ЛР 2 ЛР 7 ПК 3.4
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере производства продуктов питания животного происхождения		
Тема 3.2.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01

Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия		ОК 03 ОК 09 ЛР 7
	В том числе практических занятий	2	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	1 1	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 12 ПК 3.4
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Спрос на труд и его факторы в сфере производства продуктов питания из мясного сырья. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03 ЛР 2 ПК 3.4
	В том числе практических занятий	2	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Предпринимательская деятельность в области производства продуктов питания животного происхождения из мясного сырья. Основы менеджмента и маркетинга в сфере в сфере производства продуктов питания животного происхождения.	1	

Тема 3.5. <i>Экономика и государство</i>	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 09 ЛР 7 ЛР 12
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	
Тема 3.6. <i>Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</i>	Основное содержание учебного материала	2	ОК 06 ОК 09 ЛР 2 ЛР 7 ПК 3.4
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере производства продуктов питания животного происхождения из мясного сырья. Собственное производство как средство устойчивого развития государства		
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1. <i>Социальная структура общества. Положение личности в обществе</i>	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05 ЛР 12 ПК 3.4
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Тема 4.2. <i>Семья в современном мире</i>	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Тема 4.3.	Основное содержание учебного материала	2	ОК 05

Этнические общности и нации	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	ОК 06 ЛР 2 ЛР 12
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 05 ПК 3.4 ЛР 7 ЛР 12
	В том числе практических занятий	2	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06 ЛР 7
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
Тема 5.2.	Основное содержание учебного материала	4	ОК 03

<i>Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</i>	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	ОК 04 ЛР 2 ЛР 7 ПК 3.4
	В том числе практических занятий	2	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20	
<i>Тема 6.1. Право в системе социальных норм</i>	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ЛР 7 ПК 3.4
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	3	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
<i>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</i>	Основное содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 3.4 ЛР 2 ЛР 7
	В том числе практических занятий		
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина	1	

	Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		ЛР 12
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ЛР 2 ПК 3.4
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Профессионально ориентированное содержание	4	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере технологии продуктов питания животного происхождения.		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 06 ОК 09 ЛР 7
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	
	В том числе практических занятий	2	

	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ЛР 7
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета «Обществознание»

3.1. Оснащение учебного кабинета

Для освоения программы общеобразовательного учебного предмета «Обществознание» предусмотрен учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники

Обществознание: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 287с. — ISBN 978-5-09-104509-3

Обществознание: 11-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, И.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 288с. — ISBN 978-5-09-104510-9

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

3.2.2. Дополнительная литература

«Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)

Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

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)

Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)

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)

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)

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)

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. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)

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)

3.2.3. Электронные ресурсы

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

Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.

Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.

ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>

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

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

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

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

Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfr.ru>.

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

Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL: <http://festival.1september.ru/>

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

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

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

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

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

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

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

Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательного предмета «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательного учебного предмета «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Оценивание образовательных результатов осуществляется в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель использует как готовые средства оценивания, представленные в психолого-педагогической и методической литературе, так и самостоятельно разработанные инструментарию оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся ведется в ходе текущей и промежуточной диагностики.

В текущей диагностике процедура оценивания организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся предусмотрена возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры доводятся до обучающихся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. Каждому параметру оценки соответствуют критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

ОК, ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
<i>Раздел 1. Человек в обществе</i>		
ОК 01 ОК 05 ПК 3.4	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04	Тема 1.2. Биосоциальная природа	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i>

ОК 05 ПК 3.4	человека и его деятельность	<ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 3.4	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 03 ПК 3.4	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 05 ПК 3.4	Тема 2.4. Искусство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i>

ПК 3.4	жизнедеятельности общества	<ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 3.4	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 03 ПК 3.4	Тема 3.4. Предприятие в экономике	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 06 ОК 09 ПК 3.4	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05 ПК 3.4	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i>

		<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 04 ОК 05 ПК 3.4	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Проектные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 03 ОК 04 ПК 3.4	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК 3.4	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>

		<i>обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 3.4	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 3.4	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания-задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>

Дисциплина ООБ.05 «ГЕОГРАФИЯ»**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «География»****1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**1.2.1 Цели дисциплины**

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО с учетом ФОП СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.2, ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10,

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - разрабатывать план решения географической задачи с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - выявлять закономерности и противоречия в 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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; - 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,

	<p>рассматриваемых явлениях с учетом предложенной географической задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты. <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; - владеть видами деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных 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 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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;
--	--	---

	<p>результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - 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 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; - выбирать оптимальную форму представления и 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - 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

	<p>визуализации информации с учетом ее назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другие);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность информации; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и ГИС) при 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. 	<p>географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 на основе формирования элементов географической и экологической культуры; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

ситуациях	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; <p>принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - принимать ответственность; - принимать себя, понимая свои недостатки и свое 	<ul style="list-style-type: none"> - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
-----------	---	---

	<p>поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стремиться к достижению цели и успеху; - уметь действовать, исходя из своих возможностей; - понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	<p>команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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,

	<ul style="list-style-type: none"> - сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы; - развернуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств; 	<p>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;</p>
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - 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-

	<p>детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	направленности	<p>и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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
--	----------------	--

		<p>учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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

	<p>различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть видами деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных 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; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; - 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 	<p>источников географической информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - 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;
<p>ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание влияния производственных процессов на состояние природной среды, - осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; 	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять и обозначать регионы с неблагоприятной экологической ситуацией; - использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - использовать географические знания о мировом

промышленной переработки.	<ul style="list-style-type: none"> - умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности 	<p>хозяйстве и населении мира для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в основных направлениях международной торговли товарами и услугами; - критически оценивать факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.
ЛР- 5	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	
ЛР 9	<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.</p>	
ЛР-10	<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание предмета «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 5
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09. ЛР 5
	Практическое занятие		
	№ 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.</p> <p>Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды</p>		<p>ОК 06 ОК 07 ЛР 10 ПК 2.</p>
	Практическое занятие		
	№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»	2	
	№ 3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Современная структура населения</p> <p>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02 ЛР 9</p>
	<p>2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>	2	
	Практическое занятие		
	№ 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	20	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда.</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике		ОК 03 ОК 04 ЛР 10 ПК 2.2
	Практическое занятие		
	№ 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	2	
	*Профессионально-ориентированное содержание	16	
	Теоретическое обучение 2. География основных отраслей мирового хозяйства Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики	2	
	Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии		
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения		
	Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности		
	Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами</p>	2	
	<p>Практические занятия</p> <p>№ 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» № 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира» № 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли» № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»</p>	2 2 2 2	
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения</p> <p>Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе</p> <p>2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p>Практическое занятие</p> <p>№ 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»</p>	6 2 2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 9
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения</p>	6 2	ОК 01 ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии		ОК 03 ЛР 10
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практическое занятие		
	№ 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 10
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 10
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</p> <p>Практическое занятие</p> <p>№12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»</p>	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ЛР 9
Тема 2.6. Россия в современном мире	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России</p> <p>Практические занятия</p> <p>№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»</p> <p>№14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»</p>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.2 ЛР 10
		2	
		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ЛР 9
Дифференцированный зачет		2	
Всего		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета географии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- комплект учебно-наглядных пособий:
 - атлас мира
 - контурные карты
 - карта мира
- Комплект электронных пособий: Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Путешествие по Австралии» и др.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением
мультимедиа, проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2014.

3.2.2. Дополнительные источники

Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

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

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

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

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

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

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

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

Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.3. Интернет-ресурсы

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

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

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

<https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России

<http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам

http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)

<http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН

<http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»

<http://www.ocean.ru/> - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук

<http://www.geo.historic.ru/> - Страны мира: географический справочник

<http://kontur-map.ru/> - Контурные карты по географии и истории

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 2.2	Р 1, Тема 1.4, Р 2, Тема 2.6	

Дисциплина ООБ.06 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА Иностраннй язык****1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет Иностраннй язык является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.3

1.3 Цель и планируемые результаты освоения предмета:

Содержание программы общеобразовательного предмета «Иностраннй 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.

Код и наименование формируемых компетенций и личностных результатов	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><i>В части трудового воспитания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; – проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; проявляющий интерес к разным профессиям; – участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p><i>Владеть универсальными учебными познавательными действиями, включающими базовые логические и исследовательские действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков; – распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их; – выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений – иностранного языка (например, грамматических конструкций и их функций); – сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке; – различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение; – анализировать структурно и содержательно 	<p><i>- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи:</i></p> <p>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;</p> <p><i>- говорение:</i> 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;</p> <p><i>- 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</i></p>

	<p>разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, – грамматических), социокультурных явлений; – формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений; осуществлять проверку гипотезы; – самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями; – представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или внеурочной деятельности; – проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка. 	<p>отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>аудирование</i>: 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; - <i>смысловое чтение</i>: 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; <i>письменная речь</i>: 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; - <i>владеть фонетическими навыками</i>: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с
--	--	---

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>знать и понимать основные значения</i> 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; - <i>владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи</i> 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; - <i>владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций</i> изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;
--	--	---

		<p>- <i>владеть социокультурными знаниями и умениями:</i> 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;</p> <p>- <i>владеть компенсаторными умениями,</i> 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;</p> <p>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>- <i>иметь опыт практической деятельности</i> 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"</p>
--	--	---

		(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
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><i>В области ценности научного познания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; – обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; – имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания. <p><i>Владеть универсальными учебными познавательными действиями, включающими работу с информацией:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием); – полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода); – фиксировать информацию доступными 	<p>- <i>владеть социокультурными знаниями и умениями:</i> 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;</p> <p>- <i>владеть компенсаторными умениями,</i> 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;</p> <p>- <i>уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать</i> и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-<i>иметь опыт практической деятельности</i> в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной</p>

	<p>средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов);</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; – соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет. 	<p>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.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; – овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p><i>Владеть универсальными коммуникативными действиями, включающими умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения; - развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка; - выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей; - осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации); 	<p><i>-говорение:</i> 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;</p> <p><i>-иметь опыт практической деятельности</i> 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;</p> <p><i>-соблюдать правила информационной безопасности</i> в ситуациях повседневной жизни и при работе в</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений); - публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории; - осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи. <p><i>Владеть универсальными учебными регулятивными действиями, включающими умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды; – выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи); – корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации; – осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения. 	<p>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</p>
ОК 09. Пользоваться профессиональной	– наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	- <i>аудирование</i> : воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><i>В области ценности научного познания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; – обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; – имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания. <p><i>Владеть универсальными учебными коммуникативными действиями, включающими умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения; – развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка; – выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей; – осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации); 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>иметь опыт практической деятельности</i> 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
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего извопросов или утверждений); – публично представлять на иностранном языке результаты выполненной – проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории; – осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи. 	
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать лексический и грамматический минимум, необходимый для выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию	Знать лексический и грамматический ведения учетно-отчетной документации работы трудового коллектива
ЛР 6	Ориентироваться на профессиональные достижения, деятельно выражать познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	
ЛР 9	Сознавать ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдать и пропагандировать здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявлять сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	72
в т.ч.	
1 Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	46
контрольные работы	4
2 Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	18
контрольные работы	2
индивидуальный проект	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Основное содержание				
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование		
	В том числе практических занятий		2	
		Практическое занятие № 1 Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося	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
	1	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		

		<p>залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);</p> <ul style="list-style-type: none"> – степени сравнения прилагательных и их правописание; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; – модальные глаголы и их эквиваленты. – Фонетика: – Правила чтения. Звуки. Транскрипция 			
	В том числе практических занятий		6		
	1	Практическое занятие № 2 Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	2		
	2	Практическое занятие № 3 Отношения поколений в семье	2		
	3	Практическое занятие № 4 Описание внешности и характера человека	2		
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	1	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 			
	В том числе практических занятий				6
	1	Практическое занятие № 5 Рабочий день			2
	2	Практическое занятие № 6 Досуг. Хобби			2
3	Практическое занятие № 7 Активный и пассивный отдых	2			
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	1	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); 			

		<ul style="list-style-type: none"> – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление 		
	В том числе практических занятий		4	
	1	Практическое занятие № 8 Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу	2	
	2	Практическое занятие № 9 Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала		8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	1	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		

	В том числе практических занятий		6		
	1	Практическое занятие № 10 Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2		
	2	Практическое занятие № 11 Совершение покупок в продуктовом магазине	2		
	3	Практическое занятие № 12 Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2		
	Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4		2		
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 9	
	1	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 			
	В том числе практических занятий				4
	1	Практическое занятие № 13 Физическая культура и спорт.			2
	2	Практическое занятие № 14 Еда полезная и вредная.			2

Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ЛР 9	
	1	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.			
	В том числе практических занятий				4
	1	Практическое занятие № 15 Почему и как люди путешествуют			2
	2	Практическое занятие № 16 Путешествие на поезде, самолете			2
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	1	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).			
	В том числе практических занятий				6
	1	Практическое занятие № 17 Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции)			2

	2	Практическое занятие № 18 США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции)	2		
	3	Практическое занятие № 19 Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)	2		
Тема № 1.8 Россия	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	1	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			
	В том числе практических занятий				8
	1	Практическое занятие № 20 Географическое положение, климат, население.			2
	2	Практическое занятие № 21 Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.			2
	3	Практическое занятие № 22 Москва – столица России. Достопримечательности Москвы			2
	4	Практическое занятие № 23 Традиции народов России			2
	Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8				2
Прикладной модуль					
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,	
	1	Лексика: – профессионально ориентированная лексика;			

профессии. Роль иностранного языка в специальности		– лексика делового общения. Грамматика: – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		ПК 1.2, ПК 3.5, ЛР 6
	В том числе практических занятий		4	
	1	Практическое занятие № 24 Основные понятия специальности. Особенности подготовки по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья)	2	
	2	Практическое занятие № 25 Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья)	2	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2, ПК 3.5, ЛР 6
	1	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		
	В том числе практических занятий		6	
	1	Практическое занятие № 26 Природные и физические явления	2	
	2	Практическое занятие № 27 Экономические и социальные проблемы.	2	
	3	Практическое занятие № 28 Экологические проблемы	2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2, ПК 3.5, ЛР 6
	1	Лексика: – виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) – названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика:		

		– страдательный залог, – грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
		В том числе практических занятий	4	
	1	Практическое занятие № 29 Достижения науки	2	
	2	Практическое занятие № 30 Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру		Содержание учебного материала	6	
	1	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. Грамматика: – грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2, ПК 3.5, ЛР 6
		В том числе практических занятий	4	
	1	Практическое занятие № 31 Известные ученые и их открытия в России.	2	
	2	Практическое занятие № 32 Известные ученые и их открытия за рубежом	2	
		Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			2	
Всего:			72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрены кабинеты иностранного языка, оснащенные:

- Компьютер – 2 шт.;
- Телевизор – 2 шт.;
- Стол преподавателя – 2 шт.;
- Кресло преподавателя – 2 шт.;
- Стол и стулья ученические – по 24 шт.;

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. **Planet of English:** учебник английского языка для для учреждений СПО /[Г.Т. Безкоровайная, И.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик].-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 256 с. : ил. ISBN 978-5-4468-4305-3
2. **Planet of English, Social & Financial Services Practice Book** = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие/ Г.В. Лаврик. – 4-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2016.- 96 с. : ил. ISBN 978-5-4468-3668-0

3.2.2 Основные электронные издания

1. Система федеральных образовательных порталов Информационно-коммуникационные технологии в образовании. [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/832/7832>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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 ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности 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	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с¹	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись

¹ Профессионально-ориентированное содержание

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями продукции из мясного сырья</p> <p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>		<p>выступления</p> <p>QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?</p> <p>Разработка плана продвижения колледжа</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
--	--	--

ДИСЦИПЛИНА ООБ.07 «МАТЕМАТИКА»**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «МАТЕМАТИКА»****1.1. Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:**1.2.1. Цель предмета**

Содержание программы общеобразовательного предмета «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.4, ЛР 2, ЛР 4

Код и наименование формируемых компетенций и личностных результатов	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; – проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; – проявляющий интерес к разным профессиям; – участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий; – устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; – выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; – воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные; – делать выводы с использованием законов логики, 	<ul style="list-style-type: none"> – владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; – умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; – уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; – умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; – уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; – уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; – уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; – строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; – применять производную при решении задач на движение; – решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение

	<p>дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры; – обосновывать собственные суждения и выводы; – выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев). <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; – формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; – проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, – использовать различные методы; – самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях. 	<p>пути, скорости и ускорения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; – умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); – составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; – уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; – уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; – уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными
--	---	--

		<p>величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none">– уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;– уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;– уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;– уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;– уметь оперировать понятиями: прямоугольная система
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none">– уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.– уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;– уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;– уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;– уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;– уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число,
--	--	--

		<p>иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>– уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <p>– уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <p>– уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>– умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выразить</p>
--	--	---

		<p>формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none">– умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;– умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;– уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;– уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;– умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;– уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент
--	--	--

		<p>комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая);</p> <ul style="list-style-type: none">– уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;– уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;– уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;– уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и
--	--	---

		<p>плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями;</p> <ul style="list-style-type: none">– уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире;– уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;– уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;– уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве,
--	--	---

		<p>архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <ul style="list-style-type: none">– уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;– уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;– умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений;– уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
--	--	--

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; – обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; – имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления; – систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах; – оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически; – выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи; – анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул; – формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки; – проводить математические эксперименты, решать 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; – уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; – уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
---	--	---

	<p>задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных; – использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде. 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – уважающий духовно-нравственную культуру своей семьи, своего народа, семейные ценности с учетом национальной, религиозной принадлежности; – сознающий ценность каждой человеческой жизни, признающий индивидуальность и достоинство каждого человека; – доброжелательный, проявляющий сопереживание, готовность оказывать помощь, выражающий неприятие поведения, причиняющего физический и моральный вред другим людям, уважающий старших; – умеющий оценивать поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, осознающий ответственность за свои поступки. – владеющий представлениями о многообразии языкового и культурного пространства России, имеющий первоначальные навыки общения с людьми разных народов, вероисповеданий. – сознающий нравственную и эстетическую ценность литературы, родного языка, русского языка, 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; – уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; – уметь распознавать правильные многогранники; – уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины

	<p>проявляющий интерес к чтению.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; – владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; – предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок; – оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; – объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности. 	<p>отрезка, расстояние между двумя точками</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах; – в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; – уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; – уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; – уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с

	<p>высказывать идеи, нацеленные на поиск решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога; в корректной форме формулировать разногласия и возражения; – представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; – самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории; – участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; – планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; – обобщать мнения нескольких людей; – выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; – оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей и корректировать с учетом новой информации; – владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов; 	<p>рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; – уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; – уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; – уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи; – предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок; – оценивать соответствие результата цели и условиям, меру собственной самостоятельности, затруднения, дефициты, ошибки, приобретенный опыт; – объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности. 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей; – проявляющий интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре; проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве. <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> – воспринимать и формулировать суждения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах; – в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения; – сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога; в корректной форме формулировать разногласия и возражения; – представлять логику решения задачи, доказательства утверждения, результаты и ход эксперимента, исследования, проекта в устной и письменной форме, 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; – уметь извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; – уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; – уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	<p>подкрепляя пояснениями, обоснованиями в вербальном и графическом виде; самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и другие), используя преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач; – планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы; – обобщать мнения нескольких людей; – выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды; – оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия. 	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знающий и любящий свою малую родину, свой край, имеющий представление о Родине - России, ее территории, расположении; – сознающий принадлежность к своему народу и к общности граждан России, проявляющий уважение к 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; – уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. – уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и

антикоррупционного поведения	<p>своему и другим народам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимающий свою сопричастность к прошлому, настоящему и будущему родного края, своей Родины России, Российского государства; понимающий значение гражданских символов (государственная символика России, своего региона), праздников, мест почитания героев и защитников Отечества, проявляющий к ним уважение; – имеющий первоначальные представления о правах и ответственности человека в обществе, гражданских правах и обязанностях; – принимающий участие в жизни класса, общеобразовательной организации, в доступной по возрасту социально значимой деятельности. 	<p>формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; – уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширить опыт деятельности экологической направленности; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; – уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; – строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; – применять производную при решении задач на движение; – решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; – уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; – уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы

ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса	<ul style="list-style-type: none"> – уметь решать задачи на процентные вычисления в профессиональных задачах; – уметь решать задачи на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; – уметь находить оптимальный результат с помощью производной в практических задачах; – уметь оперировать понятиями: фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сечения фигуры вращения; – уметь распознавать симметрию в пространстве и решать примеры симметрий в профессии
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> – уметь применять логарифмы в природе и технике; – уметь находить вероятность в профессиональных задачах
ЛР 2 Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвовать в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействовать и участвовать в деятельности общественных организаций		
ЛР 4 Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознающим ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	232
в т.ч.	
Основное содержание	190
в т. ч.:	
теоретическое обучение	176
практические занятия	14
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	36
Индивидуальный проект	
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Основное содержание				
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.1, ЛР 2, ЛР 4	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	4		
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	4		
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах	4		
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	4		
	Комбинированное занятие	2		
	Контрольная работа	2		
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		28		ОК 01, ОК 03,

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала		ОК 04, ОК 07, ПК 3.1, ЛР 2, ЛР 4
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала		
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре,		

	технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практическое занятие	6	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		24	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала		
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 3.5 Тригонометрические	Содержание учебного материала		
	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение		

ОК 01, ОК 02,
ОК 03, ОК 04,
ОК 05,
ЛР 2, ЛР 4

уравнения и неравенства	тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 3.1, ЛР 2, ЛР 4
	Комбинированное занятие	6	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	Комбинированное занятие.		
	Контрольная работа	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		48	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 4.5 Исследование	Содержание учебного материала		

функций и построение графиков	Исследование функции на монотонность и построение графиков		6
	Комбинированное занятие		
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала		4
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		6
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие		
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала		4
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала		4
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Комбинированное занятие		
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала		2
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа		
Раздел 5. Многогранники и тела вращения			34
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб,	Содержание учебного материала		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед.		

пирамида и их сечения	Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 3.1, ЛР 2, ЛР 4
	Комбинированное занятие	8	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	Практическое занятие	4	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие	4	
	Контрольная работа		
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Комбинированное занятие	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,
Тема 6.1 Степенная	Содержание учебного материала		

функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n- ой степени	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений		ОК 07, ПК 3.4, ЛР 2, ЛР 4
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала		
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие	4	
Тема 6.8 Решение задач.	Содержание учебного материала		

Степенная, показательная и логарифмическая функции	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		32	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 3.4, ЛР 2, ЛР 4
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала		
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
	Практическое занятие	8	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие	8	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		6	
Всего:		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы учебного предмета предусмотрен учебный кабинет математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс.: базовый и углубленный уровни: учебник Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева и другие. – 11-е изд.стер. Москва: Просвещение, 2023.
2. Геометрия: учеб. Для 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений /. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 – 7-е изд. – М: Просвещение, 2019. – 175 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> - Текст: электронный.
2. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru/> / - Текст: электронный.
3. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> - Текст: электронный. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.
4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ

	<p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>

	<p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11,</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>

	<p>7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3 Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	
<p>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</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 П-о/с, 6.11 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 П-о/с, 7.8, 7.9, 7.10 П-о/с, 7.11, 7.12, 7.13, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий</p>

	<p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4</p> <p>Р 13, Темы 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 П-о/с, 13.6</p> <p>Р 14, Темы 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5 П-о/с, 14.6</p>	
<p>ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение</p>	<p>Р 2, Темы 2.5 П-о/с</p> <p>Р 3, Темы 3.3 П-о/с</p> <p>Р 7, Темы 7.7 П-о/с, 7.10 П-о/с</p> <p>Р 8, Темы 8.5 П-о/с</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p>Р 1, Тема 1.3 П-о/с</p> <p>Р 2, Тема 2.6 П-о/с</p> <p>Р 4, Тема 4.7 П-о/с</p> <p>Р 6, Темы 5.3 П-о/с, 5.5 П-о/с</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p>Р 6, Тема 6.7 П-о/с</p> <p>Р 7, Тема 7.2 П-о/с</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Защита индивидуальных проектов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Выполнение экзаменационных заданий</p>

ДИСЦИПЛИНА ООБ.08 «ИНФОРМАТИКА»**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ООУ.08 ИНФОРМАТИКА»****1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Общеобразовательный предмет ООУ.08 «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (направленность - Производство продуктов питания из мясного сырья).

1.2 Цель и планируемые результаты освоения предмета:**1.2.1. Цели предмета**

Содержание программы общеобразовательного предмета «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01., ОК 02., ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; - проявляющий интерес к разным профессиям; - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять качества, характеристики математических понятий и отношений между понятиями; формулировать определения понятий; - устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа; - выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий; - воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие; условные; - делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии; - проводить самостоятельно доказательства 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства 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; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; - понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; - наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых множителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе

	<p>математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию,</p> <ul style="list-style-type: none"> - приводить примеры и контрпримеры; обосновывать собственные суждения и выводы; - выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев). <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать вопросы как исследовательский инструмент познания; - формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение; - проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, понятия, процедуры, по выявлению зависимостей между объектами, понятиями, процедурами, использовать различные методы; - самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях. 	<p>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;</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; - владеть методами поиска информации в сети Интернет; - уметь критически оценивать информацию,

	<p>- имеющий. первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- выбирать информацию из источников различных типов, анализировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;</p> <p>- систематизировать и структурировать информацию, представлять ее в различных формах;</p> <p>- оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям, воспринимать ее критически;</p> <p>- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;</p> <p>- анализировать информацию, структурировать ее с помощью таблиц и схем, обобщать, моделировать математически: делать чертежи и краткие записи по условию задачи, отображать графически, записывать с помощью формул;</p> <p>- формулировать прямые и обратные утверждения, отрицание, выводить следствия; распознавать неверные утверждения и находить в них ошибки;</p> <p>- проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;</p> <p>- создавать структурированные текстовые материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных технологий, использовать табличные базы данных;</p>	<p>полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий;</p> <p>- владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</p> <p>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки</p>
--	--	---

	<p>- использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.</p>	<p>числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <p>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;</p> <p>- 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;</p> <p>- умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p> <p>- уметь классифицировать основные задачи анализа</p>
--	---	--

		<p>данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений);</p> <ul style="list-style-type: none">- понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием;- уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления;- умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности;- исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные;- решать несложные логические уравнения;- уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения
--	--	--

		<p>оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа);</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки;- умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции;- уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных;- определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; - знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; - умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; - умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); - владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; - использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений, прогнозировать возможное их развитие в новых условиях. - использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов, оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; - понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; - наличие представлений об использовании

	моделирования в наглядном виде.	информационных технологий в различных профессиональных сферах; - уметь планировать работу структурного подразделения; оценивать эффективность деятельности структурного подразделения организации; принимать управленческие решения.
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	- выявлять математические закономерности, проводить аналогии, вскрывать взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях; предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;	- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); - понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - уметь группировать и анализировать информацию; - выполнять расчет показателей производительности труда; расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; - расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчет показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию	- проводить математические эксперименты, решать задачи исследовательского характера, выдвигать предположения, доказывать или опровергать их, применяя индукцию, дедукцию, аналогию, математические методы;	- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего

		<p>значений, решение уравнений);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - выполнять проверку товарного оформления и хранения продукции; оформлять документы на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализа причин образования дефектов продукции.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
ПРЕДМЕТА ООу.08 «ИНФОРМАТИКА»**

2.1 Объем общеобразовательного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы предмета	144
Основное содержание	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	54
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	72
Модуль 1. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда*	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	30
Модуль 2. Введение в создание графических изображений с помощью GIMP*	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	22
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
ИТОГО	144

2.2 Тематический план и содержание **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА** ООу.08 «ИНФОРМАТИКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание		70	
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека	22	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 9
	Информация и информационные процессы. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 10
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №1. Определение объема и количества информации.		
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 9
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Основное содержание	4	ОК 02
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых		

	данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №2. Представление и кодирование информации. Практическая работа №3. Перевод чисел в позиционных системах счисления.		
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	2	ОК 02
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №4. Операции над множествами. Правила преобразования логических выражений.		
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 4
	Компьютерные сети. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 1.7. Службы Интернета	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 4
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №5. Службы и сервисы Интернета.		
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 4
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №6. Организация личного информационного пространства.		
Тема 1.9.	Основное содержание	2	ОК 01

Информационная безопасность	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		ОК 02 ЛР 10
	Теоретическое обучение	2	
Раздел 2.	Использование программных систем и сервисов	22	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	4	ОК 02
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №7. Редактирование и форматирование текстовых документов. Практическая работа №8. Оформление документа содержащего различные объекты.		
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	4	ОК 02
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №9. Создание текстовых документов на основе шаблонов. Практическая работа №10. Создание комплексных текстовых документов.		
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	4	ОК 02
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №11. Основные приемы работы в графическом редакторе. Практическая работа №12. Местная коррекция и ретушь изображения		
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Основное содержание	4	ОК 02
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №13. Упорядочивание и объединение объектов. Практическая работа №14. Комплексное использование возможностей графического редактора.		

Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 9
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №15. Разработка презентации по профессии.		
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание	2	ОК 02
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №16. Интерактивное представление информации		
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	2	ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №17. Оформление гипертекстовой страницы.		
Раздел 3.	Информационное моделирование	28	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	2	ОК 02
	Списки, графы, деревья. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 9
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №18. Моделирование на графах		
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	4	ОК 01
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №19. Основные алгоритмические структуры.		

	Практическая работа №20. Запись алгоритмов на языке программирования.		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Основное содержание	4	ОК 02
	Структурированные типы данных. Массивы. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №21. Задачи поиска элемента с заданными свойствами.		
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	6	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №22. Создание, редактирование и модификация таблиц и форм. Практическая работа №23. Работа с данными с использованием запросов и отчетов.		
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 10
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №24. Обработка информации в электронных таблицах.		
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК 02
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №25. Использование формул и функций в электронных таблицах.		
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК 02
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	В том числе практических занятий	2	

	Практическая работа №26. Визуализация данных в электронных таблицах.		
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Основное содержание	2	ОК 02 ЛР 4
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №27. Моделирование в электронных таблицах.		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		72	
Прикладной модуль 1	Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда	36	
Тема 1.1. Конструктор Тильда	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.1
	Конструктор Тильда. Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода		
	Теоретическое обучение.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №28. Работа с блоками.		
Тема 1.2 Создание сайта	Основное содержание	4	ОК 02 ПК 3.1
	Инструментальные средства создания сайта. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №29. Создание учебного сайта-визитки		
Тема 1.3. Создание различных видов страниц	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.1
	Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №30. Действия со страницей: создание, дублирование, передача.		
	Практическое занятие №31. Работа с отдельными страницами		
Тема 1.4. Стандартные блоки	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.5
	Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №32-№33. Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему.		
Тема 1.5. Панель навигации	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.5
	Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом,		

	изображениями и видео		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №34. Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).		
	Практическая работа №35. Работа с текстом, изображениями и видео.		
Тема 1.6. Настройка главной страницы	Содержание	6	ОК 02 ПК 3.4
	Этапы создания главной страницы. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №36. Создание и редактирование главной страницы. Практическая работа №37. Действия со страницей, публикация страницы.		
Тема 1.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда	Содержание	10	ОК 02 ПК 3.4 ЛР 4
	Проектная работа «Создание интернет-магазина»		
	В том числе практических занятий	10	
	Практическая работа №38-42. Проектная работа «Создание интернет-магазина».		
Прикладной модуль 2	Введение в создание графических изображений с помощью GIMP	36	
Тема 2.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Содержание	2	ОК 02 ПК 3.1 ЛР 10
	Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация. Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий. Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объёма изображения		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 2.2. GIMP как проект GNU. Установка GIMP	Содержание	2	ОК 02 ПК 3.1
	Основные возможности редактора GIMP. GIMP как программа для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 2.3. Интерфейс GIMP. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.1
	Основные приемы использования GIMP. Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоёв изображения		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №43. Создание многослойного изображения.		
Тема 2.4. Разрешение	Содержание	4	ОК 02

изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	Инструменты преобразования и кадрирование изображения. Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения		ПК 3.1
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №44. Комбинирование рисунков из разных изображений.		
Тема 2.5. Заливка, фильтры и инструменты рисования	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.4
	Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краёв, декорация, проекция		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №45. Использование заливки. Практическая работа №46. Применение фильтров.		
Тема 2.6. Выделение. Контур. Комбинирование изображений	Содержание	6	ОК 02 ПК 3.4
	Выделение, перемещение и обрезка изображений. Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №47. Использование выделений для работы с отдельными объектами. Практическая работа №48. Создание коллажей путём соединения нескольких изображений.		
Тема 2.7. Быстрая маска и преобразование цвета	Содержание	2	ОК 02 ПК 3.4
	Графическое отображение области выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №49. Применение быстрой маски, преобразование цвета		
Тема 2.8. Создание градиентов	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.4
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим		
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №50. Применение инструмента градиент.		
Тема 2.9. Создание анимированного	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.4
	Использование анимации для наглядного представления процессов.		

изображения в формате GIF	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP		ЛР 4
	Теоретическое обучение	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №51. Создание изображения в формате GIF		
Тема 2.10. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	Содержание	4	ОК 02 ПК 3.5 ЛР 10
	Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»		
	В том числе практических занятий Практическая работа №52-53. Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	4	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		144 ч.	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА ООу.08 «ИНФОРМАТИКА»

3.1 Для реализации программы общеобразовательного предмета предусмотрены следующие специальные помещения

Кабинет «Информатика. Информационные технологии в профессиональной деятельности». Оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания

Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.

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, 2020. — 126 с

3.3.2 Основные электронные издания

Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

Я класс

Урок цифры

Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор

Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

Анализ данных - Яндекс Практикум

Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

3.3.3 Дополнительные источники

Боресков, А.В. Компьютерная графика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.В. Боресков, Е.В. Шикин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476345> .

Босова, Л.Л. Информатика: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. — 6-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с.

Босова, Л.Л. Информатика: 11-й класс: базовый уровень : учебник / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с.

Жексенаев А.Г. Основы работы в растровом редакторе GIMP (ПО для обработки и редактирования растровой графики): Учебное пособие. — Москва: 2020. — 80 с.

Молочков В. Создание сайтов на Tilda. Самоучитель. — СПб.: БХВ, 2022. — 347 с.

Цветкова М.С, Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. - М.: 2022.

Цветкова М.С, Хлобыстова И.Ю. Информатика: Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.

4 Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета ООу.08 «ИНФОРМАТИКА»

ОК, ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5	Прикладные модули 1, 2	Проектная работа
ОК 01, ОК 02, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5	Все модули	Выполнение заданий дифференцированного зачета

ДИСЦИПЛИНЫ ООБ.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ООБ.09 Физическая культура****1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.4 Цель и планируемые результаты освоения предмета:

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

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

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.3

Код и наименование ОК,ПК,ЛР	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; – проявляющий интерес к разным профессиям; – участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); – владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; – владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	<p>аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; – овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); – владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; – владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; – наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); – владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; – владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; – владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; – иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на	

	автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики
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 3.3	Организовывать работу трудового коллектива	
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	72
в т.ч. в форме практической подготовки	58
в т.ч.	
теоретическое обучение	12
практические занятия	58
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека		12	
Основное содержание			8	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Современное состояние физической культуры и спорта Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО</p>		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 9
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Здоровье и здоровый образ жизни Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). 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.</p>		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 9

		Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 9
	1	Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (<i>дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.</i>) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 9
	1	Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья 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 Основные принципы построения самостоятельных занятий. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля Физические качества, средства их совершенствования		
Профессионально ориентированное содержание			4	
Тема 1.5 Физическая	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04,

культура в режиме трудового дня	1	Физическая культура в режиме трудового дня Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
	1	Профессионально-прикладная физическая подготовка Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки 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		58	
Методико-практические занятия			16	
Профессионально ориентированное содержание			16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		2	
	1	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений Практическое занятие № 1 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения Практическое занятие № 2 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК1.2,
	В том числе практических занятий		2	
	1	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений		

норм и требований ВФСК «ГТО»		<p>для подготовки к выполнению тестовых упражнений Практическое занятие № 3 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»</p>		ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		2	
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	1	<p>Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности Практическое занятие № 4 Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности</p>		
	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
В том числе практических занятий		2		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала		8	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК1.2, ПК 2.1, ПК 3.3, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		8	
	1	<p>Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики первой группы профессий Практическое занятие № 7 Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания</p>	2	

		Практическое занятие № 8 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики первой группы профессий		
	2	Практическое занятие № 9 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики второй группы профессий	2	
	3	Практическое занятие № 10 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики третьей группы профессий	2	
	4	Практическое занятие № 11 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики четвертой группы профессий	2	
Основное содержание			42	
Учебно-тренировочные занятия			42	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		2	
	1	Практическое занятие № 12 Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств		
Тема 2.7. Гимнастика			8	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		4	
	1	Практическое занятие № 13 Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	
	2	Практическое занятие № 14 Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	2	
Тема 2.7 (2) Акробатика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		2	
	1	Практическое занятие № 15 Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком		

		«колесо», равновесие «ласточка». Практическое занятие № 16 Совершенствование акробатических элементов Практическое занятие № 17 Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
		Девушки	Юноши	
		И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.	
Тема 2.7 (3) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		2	
	1	Практическое занятие № 18 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 Практическое занятие № 19 Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. Практическое занятие № 20 Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах		
2.8 Спортивные игры			16	
Тема 2.8 (1) Футбол	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6,
	В том числе практических занятий		4	
	1	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры в футбол	2	

		Практическое занятие № 21 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		ЛР 9
	2	Учебная игра Практическое занятие № 22 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2	
Тема 2.8 (2) Баскетбол	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		6	
	1	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры в баскетбол Практическое занятие №23 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	2	
	2	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Практическое занятие № 24 Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	3	Учебная игра Практическое занятие № 25 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Тема 2.8 (3) Волейбол	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	В том числе практических занятий		6	
	1	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры в	2	

		волейбол Практическое занятие № 26 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 последующимпадением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		ЛР 6, ЛР 9
	2	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Практическое занятие № 27 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	3	Учебная игра Практическое занятие № 28 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	Практические занятия		2	
	1	Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности Практическое занятие № 29 Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		14	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 6, ЛР 9
	В том числе практических занятий		14	
	1	Практическое занятие № 30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	2	
	2	Практическое занятие № 31 Совершенствование техники спринтерского бега	2	
	3	Практическое занятие № 32 Совершенствование техники кроссового бега Практическое занятие № 33 Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)) Практическое занятие № 34 Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))	2	
	4	Практическое занятие № 35 Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	2	

	5	Практическое занятие № 36 Совершенствование техники прыжка в длину с разбега Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	2	
	6	Практическое занятие № 37 Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	7	Практическое занятие № 38 Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ЛР 9
Всего:			72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрен спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием:

Компьютер – 1 шт.;	Тренажер стойка для прессы № 17 – 1 шт.;
Щит баскетбольный – 2 шт.;	Тренажер стойка присест № 18 – 1 шт.;
Ворота для мини-футбола – 2 шт.;	Тренажер тяга вертикальная № 15 – 1 шт.;
Стол теннисный – 6 шт.;	Тренажер тяга горизонтальная № 13 – 1 шт.;
Скамейка гимнастическая – 9 шт.;	Турник – 1 шт.;
Мяч футбольный – 7 шт.;	Блин спорт – 66 шт.;
Мяч волейбольный – 14 шт.;	Ворота футбольные – 1 шт.;
Мяч баскетбольный – 8 шт.;	Гантели - 8шт.;
Скакалка – 10 шт.;	Гриф гантельный – 1 шт.;
Ракетка для бадминтона – 10 шт.;	Гриф гнутый – 1 шт.;
Обруч – 6 шт.;	Мешок спальный - 20шт.;
Комплект лыж - 20 шт.;	Подставка под гантели – 1 шт.;
Приспособление для жима лежа – 1 шт.;	приспособление д/жима под углом – 1 шт.;
Скамья универсальная – 1 шт.;	Секундомер - 4 шт.;
Тренажер бабочка № 1 – 1шт.;	Сетка для бадминтона - 4 шт.;
Тренажер брусья – 1 шт.;	Сетка для настольного тенниса- 8 шт.;
Тренажер верблюд № 21 – 1 шт.;	Сетка ф/б D=2.2мм – 4 шт.
Тренажер внешнее бедро № 2 – 1 шт.;	<u>Тренажерный зал</u>
Тренажер внутреннее бедро № 3 – 1 шт.;	Тренажер Беговая дорожка
Тренажер голень № 5 – 1 шт.;	Велотренажер - 3 шт.
Тренажер доска 11 – 1 шт. ;	Велотренажер магнитный
Тренажер жим ногами лежа № 6 – 1 шт.;	Компьютер
Тренажер консольные брусья № 16 – 1 шт.;	Телевизор Samsung
Тренажер приседание в станке № 7 – 1 шт.;	Тренажер эллиптический
Тренажер разгиб № 8 – 1 шт.;	Тренажер скамья
Тренажер скамейка для прессы – 1 шт.;	Тренажер для настольного тенниса
Тренажер станок жима – 1 шт.;	Коврик гимнастический -15шт.
Тренажер стойка № 9 , 10 – 1 шт.;	

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бушаева.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 320 с. ISBN 978-5-4468-5107-2

3.2.2 Основные электронные издания

Система федеральных образовательных порталов Информационно-коммуникационные технологии в образовании. [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/832/7832>

Федеральные стандарты спортивной подготовки по видам спорта. Режим доступа: <http://www.minsport.gov.ru/sport/podgotovka/82/5502/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	– составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Р 1, Темы 1.5, П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с,	– составление комплекса упражнений – оценивание практической работы
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Р 1, Темы 1.5, П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с,	– тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО
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 1.5, П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с,	– выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива	Р 1, Темы 1.5, П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с,	

ДИСЦИПЛИНА ООБ.10
«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО
ПРЕДМЕТА**

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательный учебный предмет «**Основы безопасности жизнедеятельности**» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательного предмета «**Основы безопасности жизнедеятельности**» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08 и ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2

Освоение содержания учебного предмета «**Основы безопасности жизнедеятельности**» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Предметные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; - готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно- профессиональную деятельность; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне - анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; - устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; - определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; - моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления 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 и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	<ul style="list-style-type: none"> - познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь; - планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; - развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; - владеть видами деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; - анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев; - раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; - критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; - характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; - использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; <p>переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; - понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЖ, осознание его значения для безопасной и продуктивной 	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>жизнедеятельности человека, общества и государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; - создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. 	<p>деятельность) и противодействовать им</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; - ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического

<p>жизненных ситуациях</p>	<p>волонтерства и добровольчества; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; - делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение; - оценивать приобретенный опыт; - расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. б) самоконтроль: - оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; - использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг; - принимать мотивы и аргументы других при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. 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,</p>	<p>здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; - знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны</p>
----------------------------	--	--

	<p>способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; - ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); - оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

<p>осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни; - уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности; - сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; - готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; - готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и
---	---	---

		<p>обязанностей гражданина в этой области;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; - расширение представлений о деятельности экологической направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе

		пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих; - знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; - потребность в регулярном ведении здорового образа жизни. - осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; - делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение; - оценивать приобретенный опыт; - расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального

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.	характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им - знать источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	- знать порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте - уметь оценивать риск профессиональных заболеваний, уметь осуществлять выбор средств индивидуальной и коллективной защиты; - уметь оказывать первую медицинскую помощь; - знать методы уменьшения опасностей на рабочем месте,
Личностные результаты реализации программы воспитания		
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.	
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы предмета	68
в т.ч.	
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Индивидуальный проект (да/нет)**	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия :</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2	
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии	2	

	<p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения</p> <p><i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии</p>		
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку;</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах</p>	2	
Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в</p>	2	

	общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)		
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07;
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	2	
Тема 1.6 По выбору студентов	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> опасности <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i>	2	
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практическое занятие Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: 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. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте		
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний работников мясного производства (обвальщиков, формовщиков, аппаратчиков)»		

	«Анализ источников опасностей на разных технологических этапах производства колбасных изделий» «Анализ картины опасностей современной молодежи» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний работников мясной отрасли»		
Раздел 2 Методы оценки риска		12	
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле	2	
Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07;
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника	2	

	<p>дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p>		
Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p>	2	
Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>алгоритм оценки</i> рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в</p>	2	

	общественном месте		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков	2	
Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие:</i> риск в... <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> Алгоритм	2	
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практическое занятие Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
	Перечень примерных тем проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе работников мясной отрасли в XIX,		

	XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний»		
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		12	
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие <i>Понятие: Защита от опасностей</i> – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей , необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов	2	
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 3; ОК 04; ОК 08
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в	2	

	пандемию <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)		
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	2	
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)	2	

Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения</p> <p><i>Алгоритм</i></p>	2	
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Содержание	2	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	<p>Практическое занятие</p> <p>Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты</p>		
	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований:</p> <p>«Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты в мясной отрасли» (средства по выбору)</p> <p>«Сравнительный анализ безопасности в мясном производстве в России и стране в Европе (на выбор)»</p> <p>«Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты в мясном производстве на интернет-сайтах»</p> <p>«Разработка безопасного рабочего места для формовщика колбасных</p>		

	изделий/обвальщика»		
Раздел 4 Основы военной службы		12	
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	2	
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала	2	ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	2	
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений.	2	

	<i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.		
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	2	
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практическое занятие Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.		
	Примерные темы проектов/исследований 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»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»		
Раздел 5 Основы медицинских знаний		12	
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.	2	

	<i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях		
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	2	
Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях	2	
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. <i>Правило</i> добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.	2	
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		

организм человека. Способы самоспасения.	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	2	
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практическое занятие Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве. примерные темы проектов/исследований: 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на мясоперерабатывающем предприятии с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании при осуществлении профессиональной деятельности в мясном производстве. 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах в колбасном цехе (консервном цехе) 5. Разработать алгоритмы оказания помощи на производственном участке при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета

3.1. Для реализации программы учебного предмета предусмотрен учебный кабинет основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- Выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.

Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

Дополнительные источники:

Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.

Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.

Бочарова, Н.И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.И. Бочарова, Е.А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>

Долгов, В.С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В.С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

Ким С.В., Горский В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.

Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.

Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.

Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2019 – 272 с.

Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.

Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znaniy.com/catalog/product/995045>

Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В.А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 224 с. <https://new.znaniy.com/catalog/product/972438>

Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т.С. Иванова, Е.Ю. Гузенко, Ю.Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/1087921> (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.

Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие

Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

Интернет-ресурсы:

<http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ

<http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации

<http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ

<http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

<http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации

<http://www.rostrud.gov.ru> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)

<http://www.rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)

<http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания

<http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь

<http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности

<http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков

<http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).

<http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности

<http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям

<http://www.consultant.ru> Справочная правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.garant.ru> Справочная правовая система «Гарант»

<http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».

<http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности

<http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)
<http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета

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:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6; Р 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6; Р 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	- Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6; Р 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р 4, Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание;
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, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р 4, Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы: 5.1, 5.2, 5.3,	- Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	5.4, 5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р 3, Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы: 1.1; Р 2, Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р 3, Темы: 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6; Р 4, Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.5, 4.6, 4.7 Р 5, Темы: 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ПК 1.2	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Кейс-задание; - Задание исследование;
ПК 2.1	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос;
ПК 2.2	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	- Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

ДИСЦИПЛИНА ООБ.11 «ФИЗИКА»

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ФИЗИКА»

1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели 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 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 в рамках 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 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.2., ЛР 4, ЛР 11.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; - проявляющий интерес к разным профессиям; - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>- базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях, например, анализировать физические процессы и явления с использованием физических законов и теорий, например, закона сохранения механической энергии, закона сохранения импульса, газовых законов, закона Кулона, молекулярно-кинетической теории строения вещества; - определять условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений), например, инерциальная система отсчета, абсолютно упругая деформация, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); - владеть основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение

	<p>позиций экологической безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов); - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни. <p>- базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить эксперименты и исследования, например, действия постоянного магнита на рамку с током; явления электромагнитной индукции, зависимости периода малых колебаний математического маятника от параметров колебательной системы; - проводить исследования зависимостей между физическими величинами, например: зависимости периода обращения конического маятника от его параметров; зависимости силы упругости от деформации для пружины и резинового образца; исследование остывания вещества; исследование зависимости полезной мощности источника тока от силы тока; - проводить опыты по проверке предложенных гипотез, например, гипотезы о прямой пропорциональной зависимости между дальностью полета и начальной скоростью тела; о независимости времени движения бруска по наклонной плоскости на заданное расстояние от его массы; - проверка законов для изопроцессов в газе (на углубленном уровне); 	<p>небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; - сформировать 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.
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные физические явления и процессы с использованием физических величин, например: скорость электромагнитных волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать физические явления в опытах и окружающей жизни, например: отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света (на базовом уровне); - уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; решать расчетные задачи с неявно заданной физической моделью, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные физические законы, закономерности и физические явления (на базовом уровне); - проводить исследования условий равновесия твердого тела, имеющего ось вращения; -конструирование кронштейнов и расчет сил упругости; изучение устойчивости твердого тела, имеющего площадь опоры. 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</p>	<p>В области ценности научного познания</p> <ul style="list-style-type: none"> - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; - обладающий первоначальными представлениями о 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд,

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании;</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>- работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественно-научных знаний, открытиях в современной науке; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики в технике и технологиях; - использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку достоверности. 	<p>ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развить умения критического анализа получаемой информации.
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи; - самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач по физике план выполнения 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений,

<p>использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области физики давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач; - принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач. 	<p>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</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> -аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения; - при обсуждении физических, химических, биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира; - работать в группе при выполнении проектных работ; -при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; - при обсуждении вопросов межпредметного характера (например, по темам "Движение в природе", "Теплообмен в живой природе", "Электромагнитные явления в природе", "Световые явления в природе"). 	<ul style="list-style-type: none"> - овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способный воспринимать и чувствовать прекрасное в быту, природе, искусстве, творчестве людей; - проявляющий интерес и уважение к отечественной и мировой художественной культуре; - проявляющий стремление к самовыражению в разных видах художественной деятельности, искусстве. 	<p>- сформировать умения 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</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду; - проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно 	<p>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими</p>

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>живым существам; - выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм.</p>	<p>устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования</p>
<p>ПК 1.2</p>	<p>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, давлением газа, температурой и ее измерением, законами термодинамики, конденсаторами, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; применением фотоэффекта)</p>
<p>ЛР 4</p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	
<p>ЛР 11</p>	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
1. Основное содержание	106
в т. ч.:	
теоретическое обучение	86
лабораторные занятия	14
контрольные работы	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объём В часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала:		2	ОК 03, ОК 05 ЛР 4 ЛР 11
	1	Физика- фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.		
Раздел 1. Механика			12	
Тема1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2 ЛР 4 ЛР 11
	1	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.		
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала		4	
	1	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.		

Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала		4	
	1	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика			20	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала		6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2 ЛР 4 ЛР 11
	1	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.		
	Лабораторная работа №1. «Изучение одного из изопроцессов».		2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала		6	
	1	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы		
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала		4	
	1	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела		
	Лабораторная работа №2 «Определение влажности воздуха»		2	

		Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика».	2	
Раздел 3. Электродинамика			30	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала		6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2 ЛР 4 ЛР 11
	1	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.		
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала		6	
	1	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.		
		Лабораторная работа №3 «Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников». Лабораторная работа №4 «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока».	2 2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала		4	
	1	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.		
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание учебного материала		4	
	1	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца.		

		Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури		
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала		4	
	1	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.		
		Лабораторная работа №5 «Изучение явления электромагнитной индукции».	2	
Раздел 4. Колебания и волны			10	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала		4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2 ЛР 4 ЛР 11
	1	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала		6	
	1	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
Раздел 5. Оптика			16	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала		4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	1	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в		

		линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы		ПК 1.2 ЛР 4 ЛР 11	
		Лабораторная работа № 6 «Определение показателя преломления стекла».	2		
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала		4		
	1	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.			
		Лабораторная работа №7 «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки».			2
		Контрольная работа №2 «Колебания и волны. Оптика».			2
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала		2		
	1	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики.			
Раздел 6. Квантовая физика			10		
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала		4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2 ЛР 4 ЛР 11	
	1	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта.			
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала		4	ЛР 4 ЛР 11	
	1	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы			

		наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы			
		Контрольная работа № 3 «Квантовая физика»	2		
Раздел 7. Строение Вселенной			6		
Тема 7.1 Строение Солнечной системы		Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ЛР 4 ЛР 11	
	1	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля-Луна			
Тема 7.2 Эволюция Вселенной		Содержание учебного материала:	2		
	1	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной			
		Лабораторная работа № 8 «Изучение карты звездного неба»			2
Промежуточная аттестация:		дифференцированный зачет	2		
Всего:			108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы учебного предмета предусмотрен учебный кабинет физики.

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для преподавателя;
2. Цифровая лаборатория по физике для студента;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергии);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;

44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

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

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

3.2.2. Дополнительные источники:

Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 448 с.

3.2.3. Перечень Интернет-ресурсов:

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	- оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	- оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	деловой игры; - Дифференцированный зачет.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Раздел 1. Тема 1.1. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2. Раздел 3. Темы 3.2, 3.3. Раздел 4. Тема 4.2. Раздел 6. Тема 6.1.	

ДИСЦИПЛИНА ООу. 12 «ХИМИЯ»**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Химия»****1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:**

Учебный предмет «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности. 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**1.2.1. Цели и задачи дисциплины**

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; - проявляющий интерес к разным профессиям; - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p>Владение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p><i>А) базовые логические действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых химических явлениях, например, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ, относящихся к одному классу химических соединений; - выбирать основания и критерии для классификации веществ и химических реакций; - применять используемые в химии символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и

<p>практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах и химических реакциях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов); развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; <p><i>б) базовые исследовательские действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить эксперименты и исследования; - проводить опыты по проверке предложенных гипотез; - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами, например, описывать изученные химические явления и процессы с использованием химических величин, 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений,
---	---

	<p>например: скорость химической реакции, смещение химического равновесия, тепловые эффекты химических реакций и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности, например, распознавать химические явления в опытах и окружающей жизни; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и междисциплинарного характера; - решать расчетные задачи, требующие применения знаний из разных разделов химии, а также интеграции знаний из других предметов естественно-научного цикла; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, например, решать качественные задачи с опорой на изученные химические законы, закономерности и химические явления (на базовом уровне); 	<p>современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических
--	---	--

		<p>реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды,

<p>анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; - имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественно-научных знаний, открытиях в современной науке; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов химии в технике и технологиях; - использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие),
--	---	--

	анализ и оценку достоверности.	критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>- аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения при обсуждении химических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира;</p> <p>- работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов межпредметного характера;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>- самостоятельно осуществлять</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p>

	<p>познавательную деятельность в области химии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач по химии, план выполнения практической или исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области химии и давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целями; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач; - принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения химических задач. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

<p>изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
<p>ПК 2.1</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь проводить качественный химический состав продуктов питания, полуфабрикатов.
<p>ПК 2.2</p>	<p>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь анализировать пробы воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. - уметь проводить органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды.
<p>ПК 2.3</p>	<p>Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь определять вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, – уметь определять загрязняющие химические вещества в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике.

2. Структура и содержание общеобразовательного предмета «Химия»

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы предмета	144
в т.ч.	
Основное содержание	96
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	32
контрольные работы	4
лабораторные занятия	18
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	20
лабораторные занятия	12
Промежуточная аттестация(экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание		96	
Раздел 1. Основы строения вещества		8	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	6	ОК 01 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	4	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	2	
	Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое задание №1. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия №2	2	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	2	

	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		10	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	6	ОК 01 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое задание №3. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
Практическое задание №4. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2		
Тема	Основное содержание	4	ОК 01

2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Теоретическое обучение	2	ЛР 4, 9, 10, 11
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторное занятие №1 «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	24	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №5 Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	2	
	Практическое занятие №6. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	

	Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	12	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	6	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №7. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	2	
	Практическое занятие №8. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
	Лабораторные занятия	2	
Лабораторная работа №2 «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2		
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	2	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты).	2	

применение в быту и на производстве	Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №9. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Контрольная работа 1	Свойства неорганических веществ.	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	28	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	4	ОК 01 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №10. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических	Основное содержание	14	ОК 01
	Теоретическое обучение	10	ОК 02

соединений	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	ЛР 4, 9, 10, 11
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №11. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
	Лабораторные занятия	2	
Лабораторное занятие №3. «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2		
Тема 4.3.	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02
Органические вещества	Теоретическое обучение	6	

в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	2	ЛР 4, 9, 10, 11
	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №12. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
Контрольная работа 2	Структура и свойства органических веществ.	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	10	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	2	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов	2	

	в природе и промышленном производстве.		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №4 «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.	2	
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Основное содержание	6	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №13. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакции. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия	2	
Лабораторная работа №5 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	2		

Раздел 6.	Дисперсные системы	8	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 4, 9, 10, 11
	Теоретическое обучение	2	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №14. Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Лабораторные занятия	4	
	Лабораторная работа №6 «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	
	Лабораторная работа №7. «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8	
Тема 7.1. Обнаружение	Основное содержание	4	ОК 01

неорганических катионов и анионов	Практические занятия	2	ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Практическое занятие №15. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №8 «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 4, 9, 10, 11
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №16. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. 1. Лабораторная работа №9 «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		42	
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01

Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 4, 9, 10, 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №17. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	2	
	Практическое занятие №18. Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	
	Практическое занятие №19. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы		36	
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	8	ОК 01 ЛР 4, 9, 10, 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №10 «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №20. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	2	
	Практическое занятие №21. Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	2	
	Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	2	
Тема 9.1.2. Химический анализ	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	

проб воды	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	ОК 07 ЛР 4, 9, 10, 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №22. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №11 1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений». Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях).	2	
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 4, 9, 10, 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Теоретическое обучение	2	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №23. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания.	2	

	<p>Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.</p> <p>Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.</p>		
	Лабораторные занятия	2	
	<p>1 Лабораторная работа №12.</p> <p>«Исследование продуктов питания на наличие углеводов».</p> <p>Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.</p>	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 4, 9, 10, 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	2	
	Практические занятия	2	
	<p>Практическое занятие №24.</p> <p>Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации.</p> <p>Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.</p>	2	
	Лабораторные занятия	2	
<p>Исследование химического состава проб почвы.</p> <p>1. Лабораторное занятие №13</p> <p>«Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».</p> <p>Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов</p>	2		

	растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 4, 9, 10, 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
	Теоретическое обучение	2	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №25. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	2	
	Практическое занятие №26 Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2	
	Лабораторная работа №13	4	
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы).	2	
Лабораторная работа №14 Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	2		
*		138	
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		6	
Всего		144	

3. Условия реализации программы общеобразовательного предмета

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет химии.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): коллекции: стекло и изделия из стекла; нефть; каменный уголь; чугун и сталь; основные виды сырья; каучук; набор пластмасс; набор удобрений; коллекция волокон; коллекция металлов; планшеты: азотосодержащие; спирты и фенолы; индикаторы; наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), 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; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

Химические реактивы: хлорид бария; оксид кальция; гидроксид натрия; гидроксид калия; сернистый оксид; серебро азотнокислотное; алюминий двуххромово кислотный; натрий азотнокислотный; хлорид цинка; свинец уксуснокислотный; анилин; хлороформ; бензин; формалин; бутанол-1; спирт изобутиловый; спирт изоамиловый; (органические кислоты) нефть; стеариновая кислота; олеиновая кислота; пальметиновая кислота; аминокислота; (неорганические кислоты); серная кислота; азотная кислота; соляная кислота; аммоний сернистый; медь (2); железо треххлористое; аммоний хлористый; алюминий хлористый; железо сернокислотное; кальций сернокислотный; натрий сернокислотный; натрий углекислотный; марганца окись; меди окись (2); железо окись; порошок цинка; цинк гранулированный; алюминий гранулированный; цинк; алюминий; железо восстановленное металлическое глюкоза; сахароза; крахмал;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

Анфиногенова, И.В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Анфиногенова, А.В. Бабков, В.А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6

3.2.2. Дополнительные источники

Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 272 с.

Габриелян О.С. Естествознание. Химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240с. — ISBN 978-5-4468-3979-7

Габриелян О.С. Химия: тесты, задачи и упражнения: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 336с. — ISBN 978-5-4468-6762-2

Егоров В. В. Общая химия, - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ, 2022

Интернет-ресурсы

hvsh.ru – Журнал «Химия в школе».

<https://postnauka.ru/themes/chemistry> – лекции по химии на сайте Постнаука. <http://gotourl.ru/4780> (<http://elementy.ru/>)

Научно-популярный проект «Элементы большой науки» (физика, химия, математика, астрономия, науки о жизни, науки о Земле). Новости науки, книги, научно-популярные статьи, лекции, энциклопедии.

<http://gotourl.ru/4783> (<http://potential.org.ru/>)

Сайт научно-популярного журнала «Потенциал». Журнал издаётся с 2005 г., с 2011 г. — раздел «Химия».

<http://gotourl.ru/4785> (<http://www.hij.ru/>)

Сайт научно-популярного журнала «Химия и жизнь». Журнал издаётся с 1965 г.

<http://gotourl.ru/4786> (<http://www.chemnet.ru/rus/elibrary/>)

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, мультимедиа материалы, а также задачи химических олимпиад с решениями, задачи вступительных экзаменов для абитуриентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
I	Основной модуль			
1	Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии		
1.1	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	ОК 01

1.2	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	ОК 01 ОК 02
2	Раздел 2. Химические реакции	Составлять уравнения и схемы химических реакций	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»	
2.1	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	ОК 01

2.2	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	ОК 01
3	Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»	
3.1	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.	ОК 01
3.2	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства	ОК 01 ОК 02

			и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ. 4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».	
3.3	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.	ОК 01 ОК 02
4	Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»	
4.1	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	ОК 01
4.2	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с	ОК 01 ОК 02

			участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».	
4.3	Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.	ОК 01 ОК 02
5	Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Исследовать равновесие и скорость химических реакций	Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»	
5.1	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	ОК 01 ОК 02
5.2	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на	ОК 01 ОК 02

			смещение химического равновесия».	
6	Раздел 6. Дисперсные системы	Исследовать дисперсные системы	Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»	
6.1	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	ОК 01 ОК 02
6.2	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.	ОК 01
7	Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций		
7.1	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	ОК 01
7.2	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.	ОК 01

II Прикладной модуль				
8	Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)	
	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
9.1	Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы	Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере	Защита учебно- исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)	
9.1.1	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	ОК 01 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3

9.1.2	Химический анализ проб воды	Исследовать химический состав проб воды	<p>1. Тест «Свойства и состав воды».</p> <p>2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов).</p> <p>4. Лабораторная работа на выбор:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Очистка воды от загрязнений; – Определение pH воды и ее кислотности; – Определение жесткости воды и способы ее устранения. 	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>
9.1.3	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав продуктов питания	<p>1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».</p> <p>2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике.</p> <p>3. Лабораторная работа (на выбор):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обнаружение нитратов в продуктах питания; – Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза). 	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>
9.1.4	Химический анализ проб почвы	Исследовать химический состав проб почвы	<p>1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений».</p> <p>2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения».</p> <p>3. Лабораторная работа (на выбор):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы; – Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности. 	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>

9.1.5	Исследование объектов биосферы	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы	<p>Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.</p> <p>Возможные темы проектов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию. 2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы. 3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв. 4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания. 5. Исследование качества питьевой воды. 6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости. 7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности. 	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</p>
-------	--------------------------------	--	---	---

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «БИОЛОГИЯ»

1.1 Место предмета в структуре основной образовательной программы:

Учебный предмет «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

1.5 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

Задачи:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; ПК 1.1, ПК 1.2; ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознающий ценность труда в жизни человека, семьи, общества; - проявляющий уважение к труду, людям труда, бережное отношение к результатам труда, ответственное потребление; - проявляющий интерес к разным профессиям; - участвующий в различных видах доступного по возрасту труда, трудовой деятельности. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых биологических явлениях, например, выявлять закономерности в проявлении общих свойств у веществ; - применять символические (знаковые) модели, уметь преобразовывать модельные представления при решении учебных познавательных и практических задач, применять модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и реакций; - выбирать наиболее эффективный способ решения расчетных задач с учетом получения новых знаний о веществах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности, например, анализировать и оценивать последствия использования тепловых 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем, - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения

	<p>двигателей и теплового загрязнения окружающей среды с позиций экологической безопасности; влияния радиоактивности на живые организмы безопасности; представлений о рациональном природопользовании (в процессе подготовки сообщений, выполнения групповых проектов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, например, объяснять основные принципы действия технических устройств и технологий, таких как: ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, телефон, СВЧ-печь; и условий их безопасного применения в практической жизни. <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить эксперименты и исследования; - проводить опыты по проверке предложенных гипотез; - формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области деятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей, например, решать качественные задачи, в том числе интегрированного и межпредметного характера; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, 	<p>сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);</p> <p>принципы (чистоты гамет, комплементарности);</p> <p>правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);</p> <p>гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; - уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного
--	---	--

		<p>отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;</p> <ul style="list-style-type: none">- приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;- сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства
--	--	---

		<p>человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонауку знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;
ОК 02. Использовать	В области ценности научного познания:	- сформировать умения критически оценивать информацию

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке; - обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах, многообразии объектов и явлений природы, связи живой и неживой природы, о науке, научном знании; - имеющий первоначальные навыки наблюдений, систематизации и осмысления опыта в естественно-научной и гуманитарной областях знания. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации, подготавливать сообщения о методах получения естественно-научных знаний, открытиях в современной науке; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, использовать информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления информации при подготовке сообщений о применении законов физики, химии в технике и технологиях; - использовать IT-технологии при работе с дополнительными источниками информации в области естественно-научного знания, проводить их критический анализ и оценку 	<p>биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
---	---	--

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>достоверности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументированно вести диалог, развернуто и логично излагать свою точку зрения; - при обсуждении биологических проблем, способов решения задач, результатов учебных исследований и проектов в области естествознания; в ходе дискуссий о современной естественно-научной картине мира; - работать в группе при выполнении проектных работ; при планировании, проведении и интерпретации результатов опытов и анализе дополнительных источников информации по изучаемой теме; при анализе дополнительных источников информации; при обсуждении вопросов межпредметного характера (например, по темам "Движение в природе", "Теплообмен в живой природе", <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области биологии, выявлять проблемы, ставить и формулировать задачи; - самостоятельно составлять план решения расчетных и качественных задач, план выполнения практической или 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня
--	---	---

	<p>исследовательской работы с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение в групповой работе над учебным проектом или исследованием в области биологии; давать оценку новым ситуациям, возникающим в ходе выполнения опытов, проектов или исследований, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения при решении качественных и расчетных задач; - принимать мотивы и аргументы других участников при анализе и обсуждении результатов учебных исследований или решения физических задач. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимающий ценность природы, зависимость жизни людей от природы, влияние людей на природу, окружающую среду; - проявляющий любовь и бережное отношение к природе, неприятие действий, приносящих вред природе, особенно живым существам; - выражающий готовность в своей деятельности придерживаться экологических норм. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; - уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального

		развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	- осуществлять правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	- применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т.ч.	
Основное содержание	112
в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	32
лабораторные занятия	12
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
теоретическое обучение	8
практические занятия	14
лабораторные занятия	2
Контрольные работы	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		36	
Тема 1.1. Биология как наука	Содержание учебного материала Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток	2	ОК 02, ЛР 6, ЛР 10
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала Организация биологических систем. Разнообразие биосистем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах	2	
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 6, ЛР 9, ЛР 10
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов.	2	
	Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
	Практические занятия №1 «Роль белков, углеводов и жиров в организме человека.»	2	
	Лабораторные занятия №1 “Определение витамина С в продуктах питания” Лабораторная работа № 2 «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»	2	
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала Основные положения современной клеточной теории. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 9, ЛР10
		2	

	плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов		
	Строение и функции органоидов клетки. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки	2	
	Лабораторная работа №3 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Лабораторная работа №4 «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»	2	
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Хромосомный набор клеток Строение хромосом, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке	2	ОК 02 ЛР 6, ЛР 9
	Практические занятия №2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	2	
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репликация ДНК (дореplikативная, постреplikативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	2	ОК 02 ЛР 10, ЛР 9
	Практическое занятие №3 «Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка»	2	
Тема 1.7. Неклеточные формы жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия	2	ОК 04 ЛР 10, ЛР 9
	Практическое занятие №4 «Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы	2	

	использования лекарственных веществ»		
Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ЛР 6, ЛР 10, ЛР 9
	Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма	2	
	Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	2	
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ЛР 6, ЛР 10, ЛР 9
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов	2	
	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		44	
Тема 2.1. Строение организма	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ЛР 6, ЛР 10, ЛР 9
	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.	2	
	Функциональная система органов растений и животных. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции	2	
	Практическое занятие №5 «Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия»	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ПК 1.1 ЛР 10
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 02

Онтогенез животных и человека	Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Партеогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза	2	ОК 04 ЛР 10
	Постэмбриональный период. Рост и развитие животных. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология	2	
Тема 2.4. Онтогенез растений	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ЛР 9, ЛР 10
	Оплодотворение и размножение растений. Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений	2	
Тема 2.5. Основные понятия генетики	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ЛР 9, ЛР 10
	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические	2	
Тема 2.6. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1 ЛР 9, ЛР 10
	Законы Менделя. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	2	
	Практическое занятие № 6 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания для животных»	2	
Тема 2.7. Взаимодействие генов	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 9, ЛР 10
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия	2	
	Практическое занятие №7 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у животных, составление генотипических схем скрещивания»	2	
Тема 2.8. Сцепленное	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная	2	

наследование признаков	теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом		ПК 1.1 ЛР 10
	Практическое занятие №8 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания животных»	2	
Тема 2.9. Генетика пола	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 10
	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	Практическое занятие № 9 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания»	2	
Тема 2.10. Генетика человека	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ЛР 10
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	Практическое занятие № 10 «Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека»	2	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 10
	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций	2	
	Практические занятия № 11 «Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания»	2	

Тема 2.12. Селекция организмов	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ЛР 10
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания	2	
Контрольная работа «Строение и функции организма»		2	
Раздел 3. Теория эволюции		16	
Тема 3.1. История эволюционного учения	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ЛР 10
	Теория эволюции. Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции. Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира	2	
Тема 3.2. Микроэволюция	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ЛР 9, ЛР 10
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	2	
Тема 3.3. Макроэволюция	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ЛР 10
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ЛР 9, ЛР 10
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопозэ. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение	2	

	основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира		
	Практические занятия №12 «Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира»	2	
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ЛР 9, ЛР 10
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас	2	
	Практические занятия №13 «Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.» Практические занятия №14 «Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»	2	
Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»		2	
Раздел 4. Экология		26	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 07 ЛР 9, ЛР 10
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 9, ЛР 10
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем	2	

	<p>Практическое занятие № 15 «Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.</p> <p>Практическое занятие №16 « Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии»</p>	2	
<p>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 07 ЛР 9, ЛР 10</p>
	<p>Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 17 «Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания»</p>	2	
<p>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ЛР 9, ЛР 10</p>
	<p>Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (<i>химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления</i>). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (<i>загрязнения и их источники, истощения вод</i>). Воздействия на литосферу (<i>деградация почвы, воздействие на горные породы, недра</i>). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (<i>леса и растительные сообщества, животный мир</i>)</p>	2	
	<p>Практическое занятие №18 «Решение практико-ориентированное расчетное задание по оценке рыбопродуктивности водоемов»</p>	2	
<p>Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	<p>ЛР 9, ЛР 10 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1</p>
	<p>Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность.</p>	2	
	<p>Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств</p>	2	
	<p>Практическое занятие №19 «Определение суточного рациона питания»</p>	2	

	Практическое занятие № 20 «Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности»	2	
	Лабораторная работа № 5 «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»	2	
Контрольная работа «Теоретические аспекты экологии»		2	
Раздел 5. Биология в жизни		8	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2 ЛР 9, ЛР 10
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Практическое занятие №21 «Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий»	2	
*Тема 5.2. Биотехнологии и животные		4	
Тема 5.2.2. Биотехнологии и животные	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2
	Развитие биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных (по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Раздел 6. Биоэкологические исследования		14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 10
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	Содержание учебного материала	4	
	Методы биоэкологических исследований. Полевые, лабораторные, экспериментальные. Научный метод. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	
	Лабораторная работа № 6 «Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток»	2	
Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие №22 Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Выбор учебно-исследовательского проекта из предложенных. Формирование команды проекта. Алгоритм выполнения проекта. Каждая группа выбирает один из вариантов учебно-исследовательских проектов:	2	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений <p><i>Первый этап выполнения проекта:</i> Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования</p>		
Лабораторные занятия	6	
<i>Второй этап выполнения проекта:</i> подготовка необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическая проверка течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб	2	
<i>Третий этап выполнения проекта:</i> получение первичных экспериментальных данных, проведение статистической обработки полученных данных	2	
<i>Четвертый этап выполнения проекта:</i> выявление закономерностей, формулирование выводов и прогнозов, оценка качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа	2	
Практические занятия	2	
Защита проекта. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		
Всего:	144	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет биологии, оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи);

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

Константинов В.М Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г Резанов , Е.О Фадеева;2016.- 320

3.2.2 Дополнительная литература

Константинов В.М Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г Резанов , Е.О Фадеева;2016.- 320

3.2.2 Дополнительная литература

Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 378 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09603-3. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/511618>.

Биология. Базовый и углубленный уровни: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 380 с. - (Общеобразовательный цикл). - ISBN 978-5-534-16228-8. - Текст:

Емцев, В.Т. Микробиология: учебник для среднего профессионального образования / В.Т. Емцев, Е.Н. Мишустин. - 8-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 428 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09738-2. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/513917>.

Козлов, А.И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.И. Козлов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 187 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12965-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/518549>.

Нахаева, В. И. Биология: генетика. Практический курс: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. И. Нахаева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 276 с. - (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-07034-7.- Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/516123>.

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 URL: <https://urait.ru/bcode/516336>.

Смирнова, М.С. Естествознание: география, биология, экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / М.С. Смирнова,Т.М. Смирнова, М.В. Вороненко. -

Москва: Издательство Юрайт, 2023 - 271 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12798-0. – Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт URL: <https://urait.ru/bcode/515030>.

3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы)

1 <https://www.sbio.info/>

2 <https://bio.1sept.ru/>

3 <https://www.darwinmuseum.ru/>

4 <https://anatomcom.ru/>

5 <http://www.theanimalworld.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

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

ОК, ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа “Молекулярный уровень организации живого”
ОК 02	Тема №1.1. Биология как наука	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»
ОК 02	Тема №1.2. Общая характеристика жизни	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема №1.3. Биологически важные химические соединения	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией Выполнение и защита лабораторных работ: «Определение витамина С в продуктах питания», «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема №1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)», «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»
ОК 01 ОК 02	Тема №1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов
ОК 01 ОК 02	Тема №1.6. Процессы матричного синтеза	Фронтальный опрос Тест «Процессы матричного синтеза» Решение задач на определение

		<p>последовательности аминокислот в молекуле белка</p> <p>Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №1.7. Неклеточные формы жизни	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)</p>
ОК 02	Тема №1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	<p>Обсуждение по вопросам лекции</p> <p>Разработка ленты времени жизненного цикла</p>
	Раздел 2. Строение и функции организма	Контрольная работа "Строение и функции организма"
ОК 02 ОК 04 ПК 1.1	Тема №2.1. Строение организма	<p>Оцениваемая дискуссия</p> <p>Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций</p> <p>Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)</p>
ОК 02 ПК 1.1	Тема №2.2. Формы размножения организмов	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №2.3. Онтогенез животных и человека	<p>Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам</p> <p>Тест/опрос</p>
ОК 02 ОК 04	Тема №2.4. Онтогенез растений	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 02	Тема №2.5. Основные понятия генетики	<p>Разработка глоссария</p> <p>Тест</p>
ОК 02 ОК 04 ПК 1.1	Тема №2.6. Закономерности наследования	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Тест по вопросам лекции</p> <p>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания</p>

OK 01 OK 02	Тема №2.7. Взаимодействие генов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02 ПК 1.1	Тема №2.8. Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.9. Генетика пола	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.10. Генетика человека	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека
OK 01 OK 02 OK 04	Тема №2.11. Закономерности изменчивости	Тест Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Тема №2.12. Селекция организмов	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
OK 02 OK 04	Тема 3.1. История эволюционного учения	Фронтальный опрос Разработка ленты времени развития эволюционного учения
OK 02	Тема 3.2. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов
OK 02	Тема 3.3. Макроэволюция	Оцениваемая дискуссия Разработка глоссария терминов
OK 02 OK 04	Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	Фронтальный опрос Подготовка и представление устного сообщения и ленты времени возникновения и развития животного и растительного мира

ОК 02 ОК 04	Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: “Эволюция современного человека”, “Время и пути расселения человека по планете”, “Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека”, “Человеческие расы”, обсуждение
	Раздел 4. Экология	Контрольная работа “Теоретические аспекты экологии”
ОК 01 ОК 07	Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1	Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания
ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1	Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнения практических заданий: “Определение суточного рациона питания”, “Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности” Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
	*Профессионально-ориентированно содержание Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.2	*Тема 5.1 Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
ОК 01	*Тема 5.2.2.	Выполнение кейса на анализ информации о

ОК 02 ОК 04 ПК 1.2	Биотехнологии и животные	развитии биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека (по группам), представление результатов решения кейсов
	Раздел 6. Биоэкологические исследования	Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	Выполнение лабораторных работ на выбор в минигруппах: 1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 3. Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Тема 6.2 Биоэкологический эксперимент	Выполнение учебно-исследовательского проекта на выбор: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений

Индивидуальный проект - особая форма организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность, призванную обеспечивать формирование у них опыта применения УУД в жизненных ситуациях, навыков учебного сотрудничества и социального взаимодействия со сверстниками, обучающимися младшего и старшего возраста, взрослыми, на уровне среднего общего образования, имеет свои особенности.

Исследование и проект выполняют в значительной степени функции инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры. Более активной становится роль самих обучающихся, которые самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и другое. Используются элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования. Важно, чтобы проблематика и методология индивидуального проекта были ориентированы на интеграцию знаний и использование методов двух и более учебных предметов одной или нескольких предметных областей.

Приоритетными направлениями проектной и исследовательской деятельности являются: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерное; информационное.

Результатами учебного исследования могут быть научный доклад, реферат, макет, опытный образец, разработка, информационный продукт, а также образовательное событие, социальное мероприятие (акция).

Результаты работы оцениваются по определенным критериям. Для учебного исследования главное заключается в актуальности избранной проблемы, полноте, последовательности, обоснованности решения поставленных задач. Для учебного проекта важно, в какой мере практически значим полученный результат, насколько эффективно техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и другие.

Организация педагогического сопровождения индивидуального проекта осуществляется с учетом специфики профиля обучения, а также образовательных интересов обучающихся. При этом соблюдается некий общий алгоритм педагогического сопровождения индивидуального проекта, включающий вычленение проблемы и формулирование темы проекта, постановку целей и задач, сбор информации/исследование/разработка образца, подготовку и защиту проекта, анализ результатов выполнения проекта, оценку качества выполнения.

Процедура публичной защиты индивидуального проекта может быть организована по-разному: в рамках специально организуемых в образовательной организации проектных "дней"

или "недель", в рамках проведения ученических научных конференций, в рамках специальных итоговых аттестационных испытаний. Однако, независимо от формата мероприятий, на заключительном мероприятии отчетного этапа обучающимся должна быть обеспечена возможность:

- представить результаты своей работы в форме письменных отчетных материалов, готового проектного продукта, устного выступления и электронной презентации;
- публично обсудить результаты деятельности с обучающимися, педагогами, специалистами-экспертами, организациями-партнерами;
- получить квалифицированную оценку результатов своей деятельности от членов педагогического коллектива и независимого экспертного сообщества (представители вузов, научных организаций и других).

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее. Оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотношенные с сохранением исходного замысла проекта. Для оценки проектной работы создается экспертная комиссия, в которую входят педагоги и представители администрации колледжа.

Приложение 1.2 Программы дисциплин социально-гуманитарного цикла

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01. ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 3.1. ПК 3.4. ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8	<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию 	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГ.01 «История России»

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Россия – великая наша держава		8/0	
Тема 1.1 Россия – великая наша держава	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Гимн 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	
Тема 1.2 Гибель империи	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2	
Тема 1.3 Вставай, страна огромная	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа	2	
Тема 1.4 В буднях великих строек	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее	2	

	сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы		
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Выполнение домашних заданий. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам) Подготовка к практическим занятиям. Проработка рекомендуемой литературы, составленной преподавателем. Подготовка сообщений	3	
Раздел 2. Российская Федерация в конце XX- начале XXI века		26/14	
Тема 2.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX- начале XXI века.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991-1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии.	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Написание эссе по тематике: уроки октября 1993 года; политическая культура взаимодействия власти и оппозиции.	2	
Тема 2.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	«Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий.	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2. Составление исторического бюллетеня на тему: «Последствия выступления Президента РФ в январе 2008 года в части вхождения России в пятерку крупнейших экономических держав мира»	2	
Тема 2.3. Кризис	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02
	Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт.	2	

государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм.		ОК 04, ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 3. Подготовка аналитического отчета по теме: Проблемы восстановления Чечни; Борьба с террором: кто побеждает? http://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskii-obzor/borda-s-terrorom-kto-pobezhdaet (ВЦИОМ. Новости: Борьба с террором: кто побеждает? (wciom.ru))	2	ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
Тема 2.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
Тема 2.5. Наращение кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 6. Подготовка аналитического отчета по теме «Крым в России» с использованием следующих документов: Крым в России: год спустя.	2	

	<p>http://wciom.ru/presentation/page-19 (ВЦИОМ. Новости: Крым в России: год спустя (wciom.ru))</p> <p>Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов. http://wciom.ru/presentation/page-7 (ВЦИОМ. Новости: Республика Крым: социально-политическая ситуация накануне выборов (wciom.ru))</p> <p>5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан. http://wciom.ru/presentation/page-8 (ВЦИОМ. Новости: 5 лет с момента воссоединения Крыма с Россией: мнение крымчан (wciom.ru))</p>		
Тема 2.6. Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	2	
	В том числе практических занятий	2	
Практическое занятие № 7. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия			
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Выполнение домашних заданий. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам) Подготовка к практическим занятиям. Проработка рекомендуемой литературы, составленной преподавателем. Подготовка сообщений	12	
Раздел 3. Россия и глобальный мир		12/8	
Тема 3.1. Россия в процессе глобализации	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06
	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008-2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие.	2	

	Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.		ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
Тема 3.2. Россия в мировой экономике	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.4 ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8
	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Работа в группах: подготовка и защита презентации по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 Выполнение домашних заданий. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам) Подготовка к практическим занятиям. Проработка рекомендуемой литературы, составленной преподавателем. Подготовка сообщений	5	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		48	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-гуманитарных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- лазерная указка;
- средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

Зуев, М.Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. - 200 с. - (Профессиональное образование). - ISBN978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

Чураков, Д.О. История России XX - начала XXI века учебник для среднего профессионального образования / Д.О. Чураков [и др.]; под редакцией Д.О. Чуракова, С.А. Саркисяна. - Москва: Юрайт, 2020. - 311 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534 - 13853 - 5.

Сафонов, А.А. История (конец XX - начало XXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. - Москва: Юрайт, 2021. - 245 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12892-5. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

Тропов И.А. История, 2022 г. - коллекция "Социально-гуманитарные науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/247391>

Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова) официальный сайт. – Москва. - URL: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html> .

3.2.3. Дополнительные источники

Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-6562-8

Земцов, Б.Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. - Текст: непосредственный.

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- <i>основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории;</i></p> <p>основные тенденции экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>возможные траектории личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>психологию коллектива и психологию личности;</p> <p>роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе</p>	<p>- демонстрирует знание основных тенденций экономического, политического и культурного развития России в XX-XXI вв.;</p> <p>- демонстрирует знание основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте;</p> <p>- демонстрирует знание приемов структурирования информации;</p> <p>- демонстрирует знание формата оформления результатов поиска информации;</p> <p>- демонстрирует знание возможных траекторий личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей;</p> <p>- демонстрирует знание психологии коллектива, психологии личности;</p> <p>- демонстрирует знание роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>- демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции;</p> <p>- демонстрирует знание общечеловеческих ценностей;</p> <p>- демонстрирует знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов государственного значения;</p> <p>- демонстрирует знание перспективных направлений и основных проблем развития РФ на современном этапе</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения. Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>- распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее</p>	<p>- демонстрирует умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>- демонстрирует умение распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте;</p> <p>- демонстрирует умение анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения</p>

<p>составные части;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результат и последствия исторических событий; - определять задачи поиска исторической информации; - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять результаты поиска; - выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; - организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; - излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - осознавать личную ответственность за судьбу России; - проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; - применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; - анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте 	<p>части;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение оценивать результат и последствия исторических событий; - демонстрирует умение определять задачи поиска исторической информации; - демонстрирует умение определять необходимые источники информации; - демонстрирует умение структурировать получаемую информацию; - демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации; - демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска и умение оформлять результаты поиска; - демонстрирует умение выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей; - демонстрирует умение организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности; - демонстрирует умение излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; - демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; - демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; - демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; - демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте 	<p>ситуационных задач</p>
--	---	---------------------------

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (английский язык)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2. ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18	<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; – применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас 	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); – общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); – правила чтения текстов профессиональной направленности; – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; – формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	102
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
в т.ч. в форме практической подготовки	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	70
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	30

2.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		30/30	
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	1	
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить тематический словарь по теме: «Обычаи и традиции». Извлечение требуемого содержания фактической информации из устной речи (монолог, дискуссия, диалог). Чтение и перевод текста из журнала, газеты. Извлечение информации из аудио- и видеоматериалов по теме «Праздники и традиции Великобритании».	2	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических	2	

	оборотов		ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту	1	
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	1	
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение грамматических упражнений «Повелительное наклонение в косвенной речи, изменение времён, изменение выражений, связанных со временем, перевод вопросительных предложений в косвенную речь». Чтение и перевод текста из прессы. Подбор пословиц и поговорок по теме. Извлечение информации из аудио- и видеоматериалов по теме «Образование».	2	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту	2	
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык	1	
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение грамматических упражнений «Строение	2	

	сложноподчиненного предложения». Работа со словарями. Составление тематического словаря. Составление монологического высказывания на тему «Моя будущая профессия». Чтение и перевод текста из прессы. Составление презентаций по теме.		
Тема 1.4. Основы делового общения	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем	2	
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов	1	
	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление тематического словаря по теме: «Речевой этикет. Визитная карточка». Перевод текста. Анализ прочитанного текста (статьи). Извлечение требуемого содержания фактической информации из устной речи (монолог, дискуссия, диалог). Выполнение грамматических упражнений	3	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»	2	ЛР 17 ЛР 18
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение грамматических упражнений «Инфинитивные обороты и группы». Составление диалога на тему «Трудоустройство на предприятие». Чтение и перевод текста из прессы. Составление резюме по образцу.	3	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		4/4	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалога на тему «Изобретения, которые улучшают мою жизнь». Чтение и перевод текста из прессы.	2	
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)		8/8	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	8	ОК 02

Чемпионаты World Skills International: от прошлого к настоящему	В том числе практических занятий	8	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы	1	
	Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)	3	
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалога на тему «Как я готовлюсь к участию в чемпионате World Skills». Чтение и перевод текста из прессы. Составление резюме по образцу.	3	
Раздел 4. Профессиональное содержание		30/30	
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Чтение и перевод текста «Техническая документация», «Инструкции по техническому обслуживанию оборудования».		
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение и перевод текста по теме «Предназначение инструментов, оборудования молочной (мясной) отрасли», «Характеристика оборудования».	3	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы	2	
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)	2	
	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Чтение и перевод текста «Техника безопасности на рабочем месте», «Инструктажи по технике безопасности».	3	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»	3	
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Чтение и перевод текста по теме «Нарушение правил по технике безопасности», «Инструктаж по охране труда».	3	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 18
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)	2	
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление «Планы на будущее: мой профессиональный рост».	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый оборудованием:
 посадочные места по количеству обучающихся;
 рабочее место преподавателя;
 наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
 комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
 мультимедийный проектор;
 мультимедийный экран;
 информационно-коммуникативные средства;
 экранно-звуковые пособия;
 магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Щербакова Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5941-2

Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

Кохан, О.В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

Малецкая О. П., Селевина И. М. Английский язык, 2023 г." - коллекция "Языкознание и литературоведение — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/269894>

3.2.3. Дополнительные источники

Евдокимова-Царенко, Э.П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э.П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.study.ru/> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление

<p>перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общепотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>	<p>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 и межкультурном взаимодействии</p>	<p>диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересные профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на 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 интересные 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</p>	<p>Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой</p>

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10	<u>Уметь:</u> - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	<u>Знать:</u> - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10	<u>Уметь:</u> - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к	<u>Знать:</u> - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

	<p>военной службе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим 	<ul style="list-style-type: none"> - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10</p>	<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания 	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	28

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		20	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	1 Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.	2	
	2 Чрезвычайные ситуации социального происхождения Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности	2	
	Практические работы	4	
	1 Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	2 Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2	
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	1 Ядерное оружие и его поражающие факторы Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения	2	
	2 Биологическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения	2	
	Практические работы	4	
1 Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2		

	2	Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание		4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	1	Основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). 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	2	
	Практические работы		2	
	1	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки			46	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)			46	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание		8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	1	Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	2	
	2	Организация обороны Российской Федерации	2	
	Практические работы		4	
	1	Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	2	Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание		10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	1	Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил	2	
	2	Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами	2	
	3	Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг	2	
	Практические работы		4	
	1	Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	2	Общая физическая и строевая подготовка	2	
	Тема 2.3. Воинская	Содержание		
1		Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв	2	

обязанность в Российской Федерации		граждан на военную службу		ОК 04
	2	Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу	2	ОК 07 ПК 2.2
	3	Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе	2	ПК 3.3
	Практические работы		2	ЛР 01
	1	Обязательная подготовка граждан к военной службе	2	ЛР 09
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание		10	ОК 01
	1	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ	2	ОК 02 ОК 04
	2	Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	ОК 07 ПК 2.2
	3	Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	2	ПК 3.3
	Практические работы		4	ЛР 01
	1	Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	2	ЛР 09 ЛР 10
	2	Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание		10	ОК 01
	1	Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих	2	ОК 02 ОК 04
	2	Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы	2	ОК 07 ПК 2.2
	3	Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	2	ПК 3.3 ЛР 01
	Практические работы		4	ЛР 09 ЛР 10
	1	Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	2	Общая физическая и строевая подготовка	2	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)			46	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание		24	ОК 01
	1	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07
	2	<i>Краткая медицинская характеристика ран и первая помощь при ранах. Виды ран и их характеристика. Первая медицинская помощь при ранах.</i>	2	ПК 2.2 ПК 3.3

	3	<i>Виды повязок и правила наложения повязок. Общие правила бинтования. Основные типовые повязки.</i>		ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	4	<i>Краткая медицинская характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях. Виды кровотечений. Временная остановка кровотечения</i>	2	
	5	<i>Краткая медицинская характеристика переломов и первая помощь при переломах. Первая медицинская помощь при переломах</i>	2	
	6	<i>Краткая медицинская характеристика ожогов и первая помощь при ожогах. Степени ожогов. Электротравма и первая помощь при электротравмах.</i>	2	
	7	<i>Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях</i>	2	
	Практические работы		10	
	1	Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2	
	2	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	3	Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	4	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	5	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание		12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	1	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	2	
	2	Воздушно-капельные инфекции	2	
	3	Желудочно-кишечные инфекции	2	
	4	Пищевые отравления бактериальными токсинами	2	
	5	Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	2	
	Практические работы		2	
	1	Правила госпитализации инфекционных больных	2	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание		10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2
	1	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	2	
	2	Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2	
	Практические работы		6	

	1	Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	ПК 3.3 ЛР 01 ЛР 09 ЛР 10
	2	Оценка физического состояния	2	
	3	Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	2	
Самостоятельная работа			28	
<p>Подготовка рефератов и презентаций:</p> <p>Понятие «экстремальные ситуации криминального характера». Факторы, влияющие на исход криминальной ситуации.</p> <p>Характеристика городского транспорта с точки зрения представляемых им опасностей</p> <p>Причины возникновения ЧС. Способы безопасного поведения при различных ЧС</p> <p>Современные технические средства и технологии обнаружения пострадавших в завалах разрушенных зданий при ведении поисково-спасательных работ</p> <p>Восприятие, понимание, оценка, реагирование и поведение людей в ЧС.</p> <p>Характеристика психологии самозащиты, эмоционального состояния, психологического шока</p> <p>Выявление роли и места КГБПОУ «АКПТиБ» в Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)</p> <p>Предназначение и задачи ГО в мирное и военное время.</p> <p>Пункты управления ГО, характеристика служб ГО, сил и средств.</p> <p>Порядок действия по сигналам оповещения ГО</p> <p>Профилактика психоэмоционального перенапряжения.</p> <p>Способы профилактики нарушений зрения.</p> <p>Как повысить свой иммунитет?</p> <p>Закаливание организма как средство укрепления здоровья.</p> <p>Режим дня студента.</p> <p>Значение биоритмов для рациональной организации образа жизни.</p> <p>Принципы рационального питания</p> <p>Техника безопасности при работе на оборудовании</p> <p>Общая характеристика наиболее часто встречающихся травм в отрасли</p> <p>2. Оформление отчета по материалам практической работы</p> <p>3. Выполнение различных видов медицинских повязок</p>				
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет			2	
Всего:			102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплекты индивидуальных средств защиты;
- робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
- контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
- огнетушители порошковые (учебные);
- огнетушители пенные (учебные);
- огнетушители углекислотные (учебные);
- устройство отработки прицеливания;
- учебные автоматы АК-74;
- винтовки пневматические;
- медицинская аптечка (бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса));
- техническими средствами обучения:
 - компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 - мультимедийный проектор;
 - мультимедийный экран;
 - комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6130-9

Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249626>

Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112>

Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-7404-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174970>

Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019>

3.2.3. Дополнительные источники

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

Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.

Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знать:</p> <p>основы пожаробезопасности и электробезопасности;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>умеет определять угрозу пожарной безопасности;</p> <p>демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;</p> <p>демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму;</p> <p>дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия;</p> <p>формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Знать:</p> <p>Основы военной службы и обороны государства;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>организация и порядок призыва граждан на военную службу и</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу;</p> <p>ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>демонстрирует знания в области анатомо-физиологических</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>

<p>поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	
<p>Знать: общие² характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь: пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p>Уметь: определять³ виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой;</p>	<p>определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов</p>

²Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

³Результаты освоения модуля «Основы военной службы» (для юношей)

демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	выполнения практической работы
Уметь: оказывать ⁴ первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

⁴ Результаты освоения модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 3.3 ЛР 09 ЛР 26	<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности 	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	254
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	178
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	166
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	76

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ			4	ОК 4
Тема 1.1 Здоровый образ жизни	Содержание		4	ЛР 09
	1	Здоровье населения России Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб.	2	
	2	Организм, среда, адаптация Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры	2	
Раздел 2. Легкая атлетика			26	
Тема 2.1 Совершенствование техники бега на короткие дистанции,	Содержание		6	ОК 4
	Практические занятия			ОК 8
	1	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения	2	ПК 3.3 ЛР 09

технике спортивной ходьбы	2	Бег по дистанции	2	ЛР 26
	3	Финиширование, специальные упражнения	2	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание		6	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09 ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут	2	
	2	Совершенствование техники бега на средние дистанции	2	
	3	Совершенствование техники бега на длинные дистанции	2	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2	
	2	Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение эстафетного бега 4x100	2	
	2	Выполнение челночного бега	2	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание		6	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09 ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м	2	
	2	Выполнение контрольных нормативов в беге 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю)	2	
	3	Выполнение контрольных нормативов прыжков в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	2	
Раздел 3. Волейбол			28	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
	2	Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение комплекса упражнений по ОФП	2	
	2	Выполнение комплекса упражнений по ОФП	2	

Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса	2	
	2	Выполнение упражнений на укрепление мышц брюшного пресса, мышц ног	2	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание		2	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание		6	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	
	2	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	
	3	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание		2	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Отработка навыков судейства в волейболе	2	
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание		6	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение передачи мяча в парах	2	
	2	Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	3	Игра по правилам	2	
Раздел 4. Баскетбол			36	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	
	2	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	2	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание		4	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей	2	
	2	Выполнение упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	2	
Тема 4.3.	Содержание		6	ОК 4

Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Практические занятия			ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	2	
	2	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	2	
	3	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	2	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание		6	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
	2	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
	3	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание		8	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	2	Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	3	Игра по правилам	2	
	4	Игра по правилам	2	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание		8	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	2	Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	3	Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок	2	
	4	Выполнение контрольных упражнений: броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
Раздел 5. Гимнастика			22	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание		2	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Отработка строевых приёмов	2	
Тема 5.2. Техника акробатических	Содержание		4	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Отработка техники акробатических упражнений	2	

упражнений	2	Отработка техники акробатических упражнений	2	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание		4	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	1	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	1	
	Практические занятия		3	
	1	Разучивание и выполнение упражнений с гириями	1	
	2	Разучивание и выполнение упражнений с гириями	2	
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	Содержание		4	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	1	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	1	
	Практические занятия		3	
	1	Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений	1	
	2	Ритмическая гимнастика (по курсам)	2	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание		8	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	1	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практические занятия		6	
	1	Выполнение комплекса ОРУ	1	
	2	Контроль комбинации по акробатике	1	
	3	Контроль комбинации на бревне, бруснях	2	
	4	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	2	
	Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика			
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание		8	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09 ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	

	2	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	3	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
	4	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
Тема 6.2. Подачи	Содержание		10	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Отработка подач	2	
	2	Отработка подач	2	
	3	Отработка подач	2	
	4	Отработка подач	2	
	5	Отработка подач	2	
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание		10	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09 ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
	2	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
	3	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
	4	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
	5	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	2	
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание		16	ОК 4, ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09, ЛР 26
	Практические занятия			
	1	Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	2	Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	3	Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	4	Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	5	Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	6	Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	7	Игра по правилам	2	
	8	Игра по правилам	2	

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка		16	ОК 4 ОК 8 ПК 3.3 ЛР 09 ЛР 25	
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание	16		
	1	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП		2
	Практические занятия			14
	1	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий		2
	2	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий		2
	3	Формирование профессионально значимых физических качеств		2
	4	Формирование профессионально значимых физических качеств		2
	5	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		2
	6	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов		2
	7	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
Самостоятельная работа Выполнение утренней гимнастики Выполнение тренировочных упражнений в спортивных секциях Выполнение рефератов по темам: 1. Приемы самоконтроля при выполнении физических нагрузок.		76		

2. Закаливающие мероприятия.		
3. Вредные привычки и занятия физической культурой		
4. Питание и двигательный режим студента		
5. Определение понятия профессионально-прикладной физической подготовки (ППФП), её цели и задачи.		
6. Влияние условий труда и быта специалиста на выбор форм, методов и средств производственной физической культуры		
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	2	
Всего:	254	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брус, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева- [7-е изд.,стер.]– Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2

Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214с. – ISBN 978-5-406-05218-1

Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.- ISBN 978-5-4468-7250-3.

3.2.2. Основные электронные издания

Зобкова, Е.А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986>

Зобкова, Е.А. Менеджмент спортивных соревнований : учебное пособие для спо / Е.А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 38 с. — ISBN 978-5-8114-7548-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174985>

3.2.3. Дополнительные источники

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

Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.

— 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475602>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся 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 	<p>Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся 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 организм 	<p>Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий</p>

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21	- систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; - планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	- содержание и формы бережливого производства; - основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; - принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; - подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	57
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	17

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Бережливое производство			14	
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	Содержание		6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21
	1	История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством.	2	
	2	Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	2	
	3	<i>Основные понятия бережливого производства: андон, джидока, «точно вовремя», кайдзен, выталкивающее и вытягивающее производство, муда.</i>	2	
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	Содержание		8	
	1	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования	2	
	2	Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации. Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места.	2	
	Практические работы		4	
	1	Анализ выполнения технологических операций по производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.	2	

	2	Деловая игра «Решение производственной проблемы»	2	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками			12	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	Содержание		6	
	1	Системы управления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.	2	
	Практические работы		4	
	1	Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».	2	
	2	Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.	2	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	Содержание		6	
	1	Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества	2	
	2	Понятие муда (потери). Муда первого, второго и третьего рода. Муда, мура, мури и взаимосвязь между ними. Причины образования потерь. Природа потерь. Охота на муду. Мероприятия по искоренению потерь.	2	
	3	Виды потерь. Перепроизводство товаров. Ожидание следующей производственной стадии. Ненужная транспортировка материалов. Лишние этапы обработки. Большие межоперационные запасы. Ненужные перемещения людей. Дефекты продукции.	2	
Раздел 3. Статистические метода анализа			12	
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества	Содержание		12	
	1	<i>Общие понятия о статистическом контроле качества. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.</i>	2	
	2	Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния,	2	
	3	Семь классических инструментов: контрольные карты.	2	
	4	Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	2	
	Практические работы		4	
	1	Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с	2	

		использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.		
	2	Разработка мероприятий по ресурсосбережению в организации.	2	
Самостоятельная работа			17	
<p>1 Подготовка рефератов и презентаций: «Тейлоризм» и опыт Генри Форда в организации производства. Доказательства эффективности «Бережливого производства». Необходимость нового подхода к производству в Японии («догнать и перегнать Америку за 3 года») Философия непрерывного совершенствования кайдзен как основа успеха. Принципы и идеалы производственной системы Тойота. Спагетти из плоского жгута. Стандартизированная работа. Составляющие стандартизированной работы. Хронометраж. Хронометрирование операции и заполнение бланков стандартизированной работы. Этапы стандартизации рабочего места. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места. Стандарт безопасности рабочего места. Влияние численности персонала на себестоимость продукции. Система 5С. Этапы. Роль системы 5С в построении бережливого производства на предприятии. Выравнивание производства по видам изделий. Составление потока простых и сложных изделий в виде таблицы сбалансированной работы. Расчет загрузки по средневзвешенному времени цикла. Тянущая система и система Канбан. Основные принципы системы Канбан. Организация системы Канбан. Правила системы Канбан. Способы сокращения времени переналадки. Основные этапы процесса быстрой переналадки. Анализ работы оборудования в ТРМ. Направления развертывания ТРМ. Этапы автономного обслуживания. Особенности планового обслуживания оборудования. Карта стандартных операций. Методика решения проблем. Доска производственного анализа. Лист производственного анализа.</p>				
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			57	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с.

Фролов, В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.

Бурнашева Э.П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э.П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

3.2.2. Основные электронные издания

Бурова Т.Е. Продовольственная безопасность, 2022 г - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ.— <https://e.lanbook.com/book/202127>

Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/198509>

Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955>

Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А.В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html>

Фролов, В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com>.

3.2.3. Дополнительные источники

Бережливое производство как инструментальный 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.

Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. — Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7782-4328-6.

Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению

методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.

Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

Сафронова, К.О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К.О. Сафронова, Д.А. Кузин, М.Е. Серов. – Нижний Новгород: ООО "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.

Тугускина, Г.Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г.Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: – основные принципы системы бережливого производства; – основные методы организации бережливого производства; – основные виды потерь, их источники и способы их устранения; – различные виды статистических методов контроля; – правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	– знает принципы и методы организации системы бережливого производства; – знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; – знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; – знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: – Определять основные виды деятельности на рабочем месте; – Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; – Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; – Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; – Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; – Определять социальную значимость в профессиональной сфере	– определяет основные виды деятельности на рабочем месте; – использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; – систематизирует и анализирует первичные статистические данные; – планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; – использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; – определяет социальную значимость в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 20 ЛР 27	<ul style="list-style-type: none"> – использовать знания по финансовой грамотности. – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. – уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. – анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). – уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. – самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. – анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. – применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. – определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять 	<ul style="list-style-type: none"> – знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. – экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. – правила оплаты труда работников. – основные виды налогов в современных экономических условиях. – страхование и его виды. – пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. – правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. – процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. – способы действий в рамках предложенных условий и требований. – знать практические способы принятия финансовых и экономических решений

	<p>налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. – применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях. – формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией – применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности. – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	54
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	16

2.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности			
Тема 1.1. Финансовые услуги и инструменты. Регулирование рынка финансовых услуг	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 19 ЛР 27
	1. Законодательство и основы регулирования рынка финансовых услуг. Правовое регулирование финансовых рынков, рынков ценных бумаг, валютных рынков. Рынок денег, предоставляемых в пользование в различных формах. Финансовый рынок как механизм соотнесения спроса и предложения на денежные ресурсы, а его функционирование непосредственно связано с распределением этих ресурсов в экономике образовательных учреждений.	2	
	2. Классификация финансовых услуг и продуктов. Классификация образовательных услуг. Нормативные правовые акты, регулирующие образовательную деятельность, понятие словосочетаний «образовательные услуги» и «дополнительные».		
	3. Анализ финансовой информации. Основные правила работы с финансовой информацией. Понятие финансовой информации, как основного элемента официальной бухгалтерской и финансовой отчетности, а также дополнительные сведения, перечень которых определяется в зависимости от целей и условий оценки.	2	
	4. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Выбор комбинаций различных финансовых инструментов позволяющие достичь желаемого уровня доходности при установленном уровне риска.		
5. Способы инвестирования. Инвестиционные риски. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Диверсификация как процесс распределения инвестируемых средств	2		

	<p>между различными не связанными друг с другом объектами вложений с целью снижения риска.</p>		
	<p>6. Регулирование, саморегулирование на рынке финансовых услуг. Договор – основной документ на рынке финансовых услуг. Вопросы саморегулируемых организаций на рынке подлежащие всестороннему рассмотрению и обсуждению как в научной среде, так и на различных уровнях государственного регулирования.</p>		
	<p>7. Электронные финансы как цифровая форма финансовых инструментов, продуктов и услуг. Электронные платежи. Электронные финансы как общий термин для формы финансовых инструментов, продуктов и услуг, представления в виде цифр в банковских системах, в виде записей в электронных базах и реестрах иных финансовых организаций, и которые могут менять статус собственника или адресата без бумажного сопровождения по электронным сетям.</p>	2	
	<p>8. Интеграция финансовых аспектов в урочную деятельность учителя начальных классов на уроках. Практические способы принятия финансовых и экономических решений и внедрение финансовых аспектов в образовательную деятельность.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>Практическая работа 1. Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Финансовые вычисления, с помощью компьютерных программ. Медиаграмотность и сетевая безопасность современного педагога.</p>	2	
	<p>Практическая работа 2. Анализ и извлечение информации, касающаяся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). Построение диаграмм на тему «Как сформировать сбережения». Использование инноваций в интерактивном обучении развитии обучающихся.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о финансовых услугах и регулировании рынка,</p>	4	

	подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.		
Тема 1.2. Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 19 ЛР 27
	1. Налоговая система в РФ и ее роль в развитии экономики общества. Возникновение и развитие налогообложения. Функции налоговой системы в экономической системе общества. Роль налоговой политики в экономике. Анализ налоговой политики в России и органов государственной власти.	2	
	2. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Системы подоходного налогообложения: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная: сущность, цели и задачи.		
	3. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая льгота как основной элемент освобождения физического лица от уплаты налога на определенное имущество или с определенной суммы. Налоговые льготы и вычеты предоставляем при обучении в образовательных организациях.	2	
	4. Налоговая декларация. Налоговые агенты. Налогообложение образовательной организации. Теоретические основы налогообложения образовательных учреждений. Правила заполнения налоговой декларации.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа 3. Анализ назначения видов налогов, характеристика прав и обязанностей налогоплательщиков, правила расчета НДФЛ, применяемые налоговые вычеты, заполнение налоговой декларации при получении вычета в образовательной организации.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе налогообложения, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.	2		
Тема 1.3. Страхование и пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	1. Рынок страховых услуг. Виды страхования в России. Страховые компании и услуги. Страхование и его виды.	2	

	Проблематика, тенденции и перспективы рынка страховых услуг в России.		ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 19 ЛР 27
	2. Страховые риски, участники договора страхования. Способы действий в рамках предложенных условий и требований в области страховых рисков, участников договоров страхования.		
	3. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Анализ стратегий страхователей и страховщика. Интерес к страховому риску.	2	
	4. Государственная пенсионная система в РФ. Пенсионные фонды. Накопительная и страховая пенсия. Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа 4. Решение задач на принятие решения на основе сравнительного анализа систем страхования, SWOT-анализ для перерабатывающего производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системе страхования, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.	2	
Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса			
Тема 2.1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 19 ЛР 27
	1. Нормы законодательства при осуществлении предпринимательской деятельности. Закон о предпринимательской деятельности в РФ. Предпринимательская деятельность в Российской Федерации.	2	
	2. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательская деятельность как интеллектуальная деятельность человека. Процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа 5. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Формирование и развитие навыков в	2	

	области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), а также навыков работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией при проведении простых расчетов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о ведении предпринимательской деятельности, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.	3	
Тема 2.2. Бизнес-планирование	Содержание учебного материала	4	
	1. Бизнес-планирование: методы, виды, программы и анализ. Методы разработки бизнес-плана. Бизнес-план как универсальный документ, который, представляющий функцию планирования развития самой предприятия или анализировать новый проект для представления его инвестору, банку.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 19 ЛР 27
	Практические занятия	2	
	Практическая работа 6. Составление бизнес-плана по алгоритму. Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами по формированию бизнес-плана на примере образовательной организации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о бизнес-планировании, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.	5	
	Промежуточная аттестация в форме зачета	2	
	Всего:	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций, интерактивная доска,

техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10-11 кл. общеобразовательных организаций - М.: БАКО, 2018.

Инновационное предпринимательство учебник и практикум для СПО / В.Я. Горфинкель [и др.]; под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 523 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534- 10221-5.

Инновационный менеджмент: учебник и практикум для СПО / В.А. Антоненц [и др.]; под ред. В.А. Антонца, Б.И. Бедного. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 303 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10191-1.

Малис Н.И. Налоговый учет и отчетность: учебник и практикум для СПО / Н.И. Малис, Л.П. Грундел, А.С. Зинягина; под ред. Н.И. Малис. 2-е изд., пер. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2018. 408 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09959-1.

Сергеев, А.А. Бизнес-планирование: учебник и практикум для СПО / А.А. Сергеев. 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 475 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10216-1.

Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 420 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-10275-8.

3.2.2. Основные электронные издания

Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <https://minobrnauki.gov.ru/>

Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>

Информационный портал по внедрению эффективных организационно- управленческих и финансово-экономических механизмов, структурных и нормативных изменений, новаций – <http://273-фз.рф/>

Научная электронная библиотека / Журнал «Право и экономика» – <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8992>

ЭБС «ЮРАЙТ» – <https://urait.ru/>

Центральный банк Российской Федерации – <http://www.cbr.ru>

Всероссийский союз страхования – <http://ins-union.ru>.

Финансовая видеоэнциклопедия – <http://www.incomepoint.tv/>

3.2.3. Дополнительные источники

Всеобщая декларация прав и свобод человека от 10.12.1948 // Международные акты о правах человека: Сб. документов. – Москва: Норма–Инфра-М. 1999. 784 с.

Головина, С.Ю. Трудовое право: учебник для СПО / Головина С.Ю., Кучина Ю.А. 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 313 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-01249-1.

Зарипова, З.Н. Трудовое право: учебник и практикум для СПО / Зарипова З.Н., Шавин В.А. 2-е изд., перераб. и доп. М. : Издательство Юрайт. 2018. 287 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04478-2.

Экономика организации: учебник и практикум для СПО / Колышкин А. В. [и др.] ; под ред. А.В. Колышкина, С.А. Смирнова. – Москва: Издательство Юрайт. 2018. 498 с. (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06278-6.

Конин, Н.М. Правовые основы управленческой деятельности: учебное пособие для СПО / Конин Н.М., Маторина Е.И. М. : Издательство Юрайт. 2018. 128 с. (Серия: Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-02418-0.

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10-11 кл. общеобразовательных организаций - М.: БАКО, 2018..

Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. 10-11 кл. общеобразовательных организаций - М.: БАКО, 2018..

Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224с. – ISBN 978-5-408-04503-7

Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48с. – ISBN 978-5-408-04501-3

Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для среднего проф. обр. / М.Р.Каджаева, С.В.Дубровская, А.Р.Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7597-9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере; – экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда педагогических работников; – основные виды налогов в современных экономических условиях; – страхование и его виды. пенсионное обеспечение; – государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; – правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; – процессы создания и развития предпринимательской 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но,</p>	<p>Оценка выполнения практического задания; проведение дискуссий, мозгового штурма; решение ситуационных задач, кейсов; выполнение творческо-поисковых заданий; составление таблиц и схем; ведение простых расчетов подсчет издержек, прибыли, доходов.</p>

<p>деятельности в профессиональной сфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы действий в рамках предложенных условий и требований. знать практические способы принятия финансовых и экономических решений. 	<p>необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – использовать знания по финансовой грамотности; – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; – уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив планирования и прогнозирования бюджета; – анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); – определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации; – устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение; – применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности; 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но , необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинств предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>

<ul style="list-style-type: none"> – определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков; – рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; – оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; – применять разные стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях; – формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ- компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией; – уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; – применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности; – работать в коллективе и команде; – эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 		
---	--	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.07 ЦЕЛЕПОЛАГАНИЕ И ПОСТРОЕНИЕ ЖИЗНЕННОЙ ПЕРСПЕКТИВЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Целеполагание и построение жизненной перспективы» является дисциплиной вариативной части социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9	- использовать коммуникативные технологии в профессиональной деятельности; - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - анализировать рабочую ситуацию, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность социально-психологической проблематики.	- основные категории социальной психологии; - механизмы межличностного восприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Кол-во часов
Объем образовательной программы	45
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	23
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	13

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует программа
1	2	3	4
Тма 1. Жизнестойкость – основа успешной жизни человека	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ЛР 07 ЛР 08 ЛР 09
	1 Жизнестойкий человек. Как им стать? Исследование уровня жизнестойкостие.	2	
	2 Личные психологические зоны риска. Возрастные особенности как факторы риска.	2	
	Практические занятия	2	
	Тренинг по формированию жизнестойкости		
Тема 2. Психология трудной жизненной ситуации	Тренинг формирования навыков по разрешению трудной жизненной ситуации	6	ОК 01, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР 07, ЛР 08 ЛР 09
	1 Разрешение проблемных ситуаций.«Стоп! Подумай! Действуй!»	2	
	2 Формула неудачника	2	
	3 Самоуправление и саморегуляция. Стрессу – нет!	2	
Тема 3. Управление временем и целями собственной жизни.	Тренинг управления временем и целями собственной жизни	10	ОК 01, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР 07, ЛР 08 ЛР 09
	1 Успех в повседневной жизни. Стратегии успеха в трудных жизненных ситуациях	2	
	2 Ценности личности	2	
	3 Успешность в профессиональной деятельности	2	
	4 Жизнь по собственному выбору	2	
	5. Программирование успех и здорового образа жизни	2	
Тема 4. Управление успешностью в профессио-нальной деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09
	1 Структура профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие	2	
	Какой я специалист? Успешность в профессиональной деятельности.	2	
Тема 5. Условия и технологии эффективной коммуника-ции	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 03 ОК 04, ОК 05 ОК 06
	1 Этика общения и культура общения. Этический кодекс специалиста.	2	

		Практические занятия		ПК 3.2, ПК 3.3 ЛР 07, ЛР 08 ЛР 09
1	Тренинг: Эффективные способы общения: виды и приёмы слушания. Виды и техники высказываний.	2		
2	Тренинг: Сопротивление давлению в межличностном взаимодействии.	1		
Промежуточная аттестация в форме зачета			1	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений и докладов по следующим темам: «Внешний облик человека как основа его самопрезентации в обществе» «Культура телефонного общения» «Основные правила деловой переписки» «Особенности национальной этики» «Интерьер рабочего помещения» «Поведение за столом» «Способы снятия стресса» «Управление общением: конструктивные высказывания и комплименты» «Управление общением: нейтрализация агрессивных высказываний»			13	
Промежуточная аттестация –в форме зачета			1	
Всего			45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- УМК по дисциплине.

Технические средства обучения: мультимедийная установка

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

Корягина, Н.А. - Социальная психология. Теория и практика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Е. В. Михайлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11041-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444278>

Сарычев, С.В. Социальная психология: учебное пособие для среднего профессионального образования / С.В. Сарычев, О.В. Чернышова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. <https://urait.ru/bcode/453596>

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6668-7

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;	оценка практических занятий.
эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	оценка практических занятий.
анализировать рабочую ситуацию, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность социально-психологической проблематики.	оценка практических занятий.
Знания:	
основные категории социальной психологии	оценка практических работ, зачет.
механизмы межличностного восприятия	оценка практических работ, зачет.

ДИСЦИПЛИНА СГ.08 «ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы исследовательской и проектной деятельности» является дисциплиной вариативной части социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 05 ЛР 14 ЛР 21 ЛР 26	<ul style="list-style-type: none"> – определять объект, предмет, цели и задачи исследования; – осуществлять поиск информации по теме предполагаемого исследования, оформлять библиографический список по теме предполагаемого исследования; – разрабатывать программу самостоятельного исследования; – писать и редактировать текст исследовательской/проектной работы (индивидуального учебного проекта, курсовой работы/проекта, дипломной работы/проекта) 	<ul style="list-style-type: none"> – общей схемы учебного (научного) исследования; – видов информационных ресурсов и способов работы с ними; – основных элементов программы исследования; – правил оформления исследовательской/проектной работы (индивидуального учебного проекта, курсовой работы/проекта, дипломной работы/проекта)

1.3 Обоснование вариативной части:

Изучение УД «Основы исследовательской и проектной деятельности» должно обеспечить удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	57
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	17
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Тема 1 Основы проектной и исследовательской деятельности	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ЛР 14 ЛР 21 ЛР 26	
	1 Сущность исследовательской деятельности Основные понятия проектной деятельности. Сущность исследовательской деятельности. Сходства и различия проектной и исследовательской деятельности. Значение проектной и исследовательской деятельности.	2		
	2 Виды и формы организации проектной и исследовательской деятельности Виды и типы проектов. Формы исследовательской деятельности. Примеры проектной и исследовательской деятельности	2		
	3 Методологическая основа исследования Категории научного исследования. Актуальность как характеристика исследовательской деятельности. Противоречие и проблема исследования. Объект и предмет исследования. Гипотеза исследования. Достоверность полученных результатов исследования. Научная новизна. Основные принципы выбора методов исследования. Методы исследований: теоретические и эмпирические.	2		
	В том числе практических занятий			6
	1 Практическое занятие № 1 Формулировка методологического аппарата исследования Изучение чужого исследования на основании текста статьи / тезисов Определение объекта и предмета, целей и задач	2		
	2 Практическое занятие № 2	2		

		Формулировка методологического аппарата исследования Формулировка актуальности исследования Формулировка противоречия для исследования Формулировка проблемы исследования Формулировка объекта исследования Формулировка предмета исследования		
	3	Практическое занятие № 3 Формулировка методологического аппарата исследования Формулировка цели исследования Формулировка задач исследования Формулировка гипотезы исследования Определение методов исследования	2	
	Самостоятельная работа		5	
	1	Знакомство с разными видами исследований (на материале НОО на сайте колледжа).		
	2	Подготовка сообщений /презентаций на тему «Ненаучные знания»		
	3	Подготовка сообщений /презентаций на тему «История становления науки»		
Тема 2 Виды информационных ресурсов и способы работы с ними	Содержание учебного материала		8	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ЛР 14 ЛР 21 ЛР 26
	1	Виды информационных ресурсов Работа с каталогами в библиотеке. Правила работы с журналом, газетой Правила составления библиографии. Правила работы с книгой. Правила ведения записей Основные правила составления библиографических описаний Информационные технологии в проектно-исследовательской работе. Интернет	2	
	В том числе практических занятий		6	
	1	Практическое занятие № 4 Работа с книгой Составление аннотации Составление рецензии Составление плана	2	

		Составление конспекта.		
	2	Практическое занятие № 5 Написание тезисов Чтение текста Выделение смыслового предложения по абзацам Составить тезисы глагольного и номинативного строя Предложить вариант названия. Сформулировать основную мысль текста	2	
	3	Практическое занятие № 6 Оформление списка использованных источников Изучение ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическое описание книг Оформление законодательных материалов Оформление электронных ресурсов Оформление библиографических ссылок	2	
	Самостоятельная работа		3	
	1	Подбор текста, близкого специальности, запись его основного содержания в виде тезисов. Подготовка устного выступления, с опорой на составленные тезисы		
	2	Подбор источников информации по теме проекта/исследования		
Тема3. Проектные/исследовательские работы студентов	Содержание учебного материала		12	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ЛР 14 ЛР 21 ЛР 26
	1	Теоретические исследовательские работы Эссе Реферат Доклад	2	
	2	Индивидуальный проект Задачи выполнения ИП Этапы работы над проектом Возможные типы работ и формы их представления Требования к содержанию ИП Требования к защите проекта	2	
	3	Курсовая работа/проект Тематика курсовых работ (проектов) Структура и содержание курсовой работы (проекта)	2	

		Организация выполнения курсовой работы (проекта) Защита курсовой работы (проекта) Хранение курсовых работ (проектов)		
	4	Дипломная работа/проект Тематика дипломных работ (проектов) Руководство дипломной работой (проектом) Рецензирование дипломных работ (проектов) Защита дипломной работы (проекта) Хранение дипломных работ (проектов)	2	
	В том числе практических занятий		4	
	1	Практическое занятие № 7 Изучение проектных/ исследовательских работ студентов Степень раскрытия темы Соответствие между темой и содержанием Логика изложения материала Использование научной терминологии Оперирование фактами	2	
	2	Практическое занятие № 8 Написание отзыва на проектную/ исследовательскую работу Важность темы проекта Глубина исследования проблемы Оригинальность предложенных решений Качество выполнения проекта	2	
	Самостоятельная работа		5	
	1	Знакомство с разными видами исследований (на материале НОО).		
	2	Подготовка презентации по теме «Типология исследовательских работ»		
	3	Подготовка сообщений «Нормативная база выполнения исследовательских работ»		
Тема4 Оформление исследовательской работы	Содержание учебного материала		8	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ЛР 14 ЛР 21 ЛР 26
	1	Оформление исследовательской работы Составление паспорта исследовательской работы Оформление основной части исследовательской работы Оформление списка использованных источников Оформление приложений	2	
	2	Подготовка исследовательской работы к защите	2	

		Подбор иллюстративных материалов по теме работы Структурирование информационного и иллюстративного материала в соответствии с целевыми ориентирами работы Выбор «ударного» момента в будущем выступлении Составление плана изложения Написание текста доклада (расширение тезисов) Разбиение материала доклада по времени Подготовка наглядных материалов (презентации РР) Выбор стиля (жанра) выступления Выбор способа начала доклада		
		В том числе практических занятий	4	
	1	Практическое занятие № 9 Оформление исследовательской работы в соответствии с требованиями.	2	
	2	Практическое занятие № 10 Оценка и взаимооценка выполненной исследовательской работы	2	
		Самостоятельная работа	4	
	1	Оформление исследовательской работы в соответствии с требованиями		
Промежуточная аттестация		Зачет (Практическое занятие № 10)		ЛР 26
Всего			57	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета дипломного проектирования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Виноградова Н.А. Научно-исследовательская работа студента. Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с. – ISBN 978-5-4468-6659-5

Дополнительные источники

определяется той областью, в которой обучающиеся выполняют исследование.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
определять объект, предмет, цели и задачи исследования	Оценка индивидуальной исследовательской работы
осуществлять поиск литературы по теме предполагаемого исследования, оформлять библиографический список по теме предполагаемого исследования;	Оценка индивидуальной исследовательской работы
разрабатывать программу самостоятельного исследования	Оценка индивидуальной исследовательской работы
писать и редактировать текст исследовательской исследовательской/проектной работы (индивидуального учебного проекта, курсовой работы/проекта, дипломной работы/проекта)	Оценка индивидуальной исследовательской работы
Знания:	
общей схемы учебного (научного) исследования	Тестирование;
видов информационных ресурсов и способы работы с ними;	тестирование;
основных элементов программы исследования;	тестирование; собеседование;
правила оформления исследовательской/проектной работы (индивидуального учебного проекта, курсовой работы/проекта, дипломной работы/проекта)	тестирование;

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.09 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **Введение в специальность** является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ЛР 14, ЛР 24 ЛР 25,	использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности	<ul style="list-style-type: none"> – общей характеристики специальности; – нормативно-правовой основы получения профессионального образования; – требований к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности; – организации и обеспечения образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»; – форм и способов трудоустройства специалистов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	51
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	2
Самостоятельная работа	15

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Общая характеристика специальности	Содержание учебного материала	2	
	1 Базовые понятия о профессии/ специальности Терминология (понятийный аппарат) системы профессионального образования: «профессия», «специальность», «профессиональный стандарт», «квалификация», «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций». История профессии/специальности Общая характеристика специальности: код, наименование специальности и квалификации, нормативные сроки обучения, формы освоения ППСЗ.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ЛР 14, ЛР 24 ЛР 25,
	Самостоятельная работа: Эссе на тему: «Как я вижу свою будущую профессию/специальность»	1	
Тема 2 Нормативно-правовые основы получения профессионального образования	Содержание учебного материала	6	ОК 01,
	1 Нормативно-правовые основы получения профессионального образования Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: содержание, основные положения. Государственная политика в области образования. Национальные проекты в сфере образования Формы получения образования. Образовательные организации, их типы. Среднее профессиональное образование, его место в системе профессионального образования. Федеральный государственный образовательный стандарт. Устав образовательной организации (колледжа). Локальные нормативные акты	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ЛР 14, ЛР 24 ЛР 25,
	В том числе практических занятий	4	
	1 Практическое занятие № 1 Ознакомление с основными положениями закона РФ « Об	2	

		образования»		
	2	<p>Практическое занятие № 2</p> <p>Ознакомление с основными положениями локальных актов КГБПОУ «АКПТиБ»</p> <p>«Об установлении требований к внешнему виду обучающихся»,</p> <p>«О самостоятельной работе обучающихся»</p> <p>«О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»</p> <p>«Об организации курсового проектирования»</p> <p>«О государственной итоговой аттестации обучающихся»</p>	2	
		<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Разработка опорных схем по теме: «Национальные проекты в сфере образования»</p>	2	
Тема 3 Требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности		Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ЛР 14, ЛР 24 ЛР 25,
	1	<p>Квалификационные требования к специалисту</p> <p>Основные понятия: квалификация, профессия, специалист.</p> <p>Квалификационные требования: понятия, назначения, отличия.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие эти требования, их статус.</p> <p>Требования ФГОС по специальности.</p> <p>Квалификационные справочники должностей руководителей, специалистов и служащих. Тарифно-квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по данной специальности.</p> <p>Классификатор рабочих профессий.</p> <p>Документационное подтверждение классификаций специалиста.</p> <p>Диплом об окончании учебного заведения: структура и содержание</p>	2	
		В том числе практических занятий	6	
	1	<p>Практическое занятие № 3</p> <p>Построение модели специалиста</p> <p>Ознакомление с кодами и квалификационными требованиями к специалисту в соответствии с Общероссийским классификатором профессией и другими нормативными документами</p> <p>Определение личностных качеств, необходимых умений, необходимого уровня образования, наличия опыта работы, компетенций будущего,</p>	2	

		необходимых для успешного продвижения в профессиональной деятельности		
	2	Практическое занятие № 4 Экскурсия на профильные организации	2	
	3	Практическое занятие № 5 Круглый стол «Модель современного специалиста» (встреча с ветеранами отрасли, ведущими специалистами профильных организаций, выпускниками)	2	
		Самостоятельная работа: Написание отчета/ фотоотчета по экскурсии Составление должностных инструкций по предложенному шаблону	4	
Тема 4 Организация и обеспечение образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»	Содержание учебного материала		12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ЛР 14, ЛР 24 ЛР 25,
	1	Организационная структура колледжа История колледжа (в т.ч. история специальности, преподаватели, мастера производственного обучения) Основные характеристики организационной структуры. Подразделения, непосредственно взаимодействующие со студентом во время учебного процесса. Студенческая группа. Индексация учебных групп. Куратор группы. Зачетная книжка и студенческий билет. Информационные подразделения и службы.	1	
	2	Организация обучения студентов в колледже Внутренний распорядок. Основные документы, регламентирующие правила учебы, внутреннего распорядка колледжа и поведения студентов. Основные образовательные услуги. Дополнительные образовательные услуги. Платные образовательные услуги. Организация исследовательской и проектной работы студентов.	1	
	3	Виды и формы учебного процесса Основные виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар. Методы повышения эффективности труда студента во время учебных занятий. Основные способы аттестации студентов: текущая и промежуточная	1	

	<p>аттестация. Комплекты контрольно-оценочных средств (объекты оценивания, показатели и критерии оценивания, критерии отметки)</p> <p>Формы промежуточной аттестации.</p> <p>Виды зачетов и экзаменов. Требования, предъявляемые к студенту при сдаче зачетов и экзаменов.</p> <p>Порядок выполнения и сдачи контрольных работ, индивидуальных учебных проектов, курсовых и дипломных работ/проектов. Правовые основания, условия и порядок отчисления неуспевающего студента.</p> <p>Академический отпуск.</p> <p>Возможность восстановления ранее отчисленных студентов.</p>		
4	<p>Организация учебного процесса</p> <p>Бюджет времени: максимальная учебная нагрузка, объем часов на аудиторную и самостоятельную работу</p> <p>Организация учебного процесса: расписание, его структура, учебные графики занятий.</p> <p>Материально-техническое обеспечение учебного процесса: кабинеты, лаборатории, мастерские, наглядные пособия, технические средства обучения</p>	1	
5	<p>Практика</p> <p>Трудовой распорядок</p> <p>Виды практик.</p> <p>Профильные организации</p> <p>Документационное обеспечение: дневник практики, аттестационный лист, характеристика</p> <p>Форма одежды</p> <p>Прохождение медицинского осмотра</p>	1	
6	<p>Учебно-методическое обеспечение специальности</p> <p>Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена</p> <p>Рабочие учебные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей</p> <p>Методические указания и рекомендации по выполнению отдельных видов учебных работ</p>	1	
7	<p>Организация самостоятельной работы студента</p> <p>Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы</p>	1	

		самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная. Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: конспекты, учебная, справочная литература, технические средства информации, наглядные пособия. Управление самостоятельной работы студентов: способы, средства, приемы.		
	8	Учебная литература Роль библиотеки в организации учебного процесса Учебная литература: понятие, назначение, классификация. Учебники, учебные пособия, практикумы: назначение, структура, отличительные признаки. Справочная, научная и популярная литература. Электронные библиотечные системы Методы и приемы работы с учебной литературой. Предварительное или ознакомительное чтение. Поиск необходимой учебной информации	1	
	В том числе практических занятий		4	
	1	Практическое занятие № 6 Ознакомление с учебными планами и программами по данной специальности	2	
	2	Практическое занятие № 7 Овладение умениями работы с учебной литературой Регистрация в электронных библиотечных системах	1	
	3	Практическое занятие № 8 Овладение методикой конспектирования учебной информации	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций «История колледжа», «Моя специальность» Составление опорного конспекта по теме «Учебная литература» Подготовка списка использованных источников по теме «История Алтайского края»		6	
Тема 5 Формы и способы трудоустройства	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	1	Технология трудоустройства Современный рынок труда	2	

специалистов		Этапы и эффективные способы поиска работы. Каналы распространения сведений о себе. Самопрезентация Правовые аспекты трудоустройства и увольнения Адаптация и аттестация сотрудников		ОК 05, ОК 06, ЛР 14, ЛР 24 ЛР 25,
	В том числе практических занятий		4	
	1	Практическое занятие № 9 Подготовка резюме соискателя Составление резюме по образцу Написание сопроводительного письма	2	
	2	Практическое занятие № 10 Составление плана профессиональной карьеры Составление проекта карьеры: ожидание от будущей работы, влияние, оказываемое на других людей (семью, друзей, общество в целом) выбора профессиональной деятельности, внешние и внутренние факторы необходимые для того, чтобы успешно продвигаться по карьерной лестнице, оценка карьерных ресурсов (развитие интеллекта, знания, навыки, опыт, способности, здоровье темперамент, социальное окружение) для достижения профессиональных целей, оценка профессиональной пригодности к выбранному делу	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения по теме «Причины, побуждающие работника к построению карьеры» Подбор афоризмов и высказываний о жизни, карьере, успехе в жизни и профессиональной деятельности		2	
Промежуточная аттестация (зачет)			2	
Всего			51	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный учебной мебелью и ПК

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

1. Федеральный закон РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37);
6. Михаил Чешуин, Рожденные временем, 2003 г., Бийск

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общей характеристики специальности; – нормативно-правовой основы получения профессионального образования; – требований к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности; – организации и обеспечения образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»; – форм и способов трудоустройства специалистов 	<p>Описание общей характеристики специальности</p> <p>Перечисление нормативно-правовой базы получения профессионального образования</p> <p>Описание требований к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности</p> <p>Описание организации образовательного процесса в КГБПОУ «АКПТиБ»</p> <p>Описание форм и способов трудоустройства специалистов</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачет</p>
<p>Умение использования знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности</p>	<p>Построение модели специалиста</p> <p>Активное участие в работе Круглого стола «Модель современного специалиста»</p> <p>Написание отчета/ фотоотчета по экскурсии в профильную организацию</p> <p>Составление должностных инструкций по предложенному шаблону</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических</p>

	Овладение умениями работы с учебной литературой Регистрация в электронных библиотечных системах Овладение методикой конспектирования учебной информации Подготовка резюме соискателя Составление плана профессиональной карьеры	работ
--	---	-------

Приложение 1.3 Программы общепрофессиональных дисциплин

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 23	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать задачу и выделять её составные части; - составлять план действия, реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - определять необходимые источники информации; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - организовывать работу коллектива и команды; - излагать свои мысли на государственном языке; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<ul style="list-style-type: none"> - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	57
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	17

1.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Структура общения» «Виды общения»	1	
Тема 2. Основные функции и виды коммуникации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Общение как коммуникация. Вербальные средства общения» «Основные функции общения. Их роль в развитии человека»	1	
Тема 3. Понятие деловой этики	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».	2	
	Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».	1	
	Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме: «Успех делового общения»	1	

	«Техники и приёмы эффективного общения»		
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Презентации по теме: «Невербальные средства коммуникации: роль мимики в передаче информации» «Невербальные средства коммуникации. О чем говорят жесты» «Невербальные средства коммуникации. Положение тела в пространстве. Социальные границы в коммуникации»	2	
Тема 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.	1	
	Практические занятия		ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение упражнения «Колесо баланса»	2	
Тема 6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Управление общением: конструктивные высказывания и комплименты»	1	

	«Управление общением: нейтрализация агрессивных высказываний»		
Тема 7. Способы психологической защиты	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Зачем человеку механизмы психологической защиты» «Социальная роль. Виды социальных ролей. Функции социальных ролей»	2	
Тема 8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия.	2	
	2. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Социально-психологические явления в групповом взаимодействии» «Личность и группа. Проблема лидерства и руководства»	2	
Тема 9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	Содержание учебного материала	10/6	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Моделирование различных коммуникативных ситуаций Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе.		

	Формирование у студентов навыков командного взаимодействия.		
	Формы, методы, технологии самопрезентации. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации.	2	
	Практические занятия	6	
	Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным».	2	
	Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух».	2	
	Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Публичное выступление: этапы подготовки публичного выступления» «Эффективные способы взаимодействия с аудиторией во время публичного выступления» «Имидж выступающего» «Роль самопрезентации в профессиональной карьере»	3	
Тема 10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ЛР 7, ЛР 8, ЛР 23
	1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни».	1	
	Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения по теме: «Основные саботажники при достижении жизненных целей» «Самоменеджмент современного профессионала»	2	
Промежуточная аттестация	2		
Всего:	57		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы» оснащенный, оборудованием:
 рабочее место преподавателя;
 посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
 техническими средствами:
 компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
 обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;
 презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Коноваленко, М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6668-7

Якуничева, О.Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

3.2.2. Основные электронные издания

Якуничева О.Н., Прокофьева А.П. Психология общения, 2022 г. - коллекция "Медицина — Издательство "Лань" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/195538>

Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/498969>.

3.2.3. Дополнительные источники

Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021.— 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7.

Чернышова, Л.И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: - теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; - методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по	- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; - методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; - приемы психологической защиты	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы,

<p>общению;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; - способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; - правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. 	<p>личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; - правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. 	<p>выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; - выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; - находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; - ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; - эффективно действовать в команде; - взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации; - ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> - толерантно воспринимает и правильно оценивает людей, включая их индивидуальные особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; - выбирает стиль, средства, приемы общения, которые с минимальными затратами приводят к намеченной цели общения; - находит пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; - ориентируется в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивает сложившуюся ситуацию, действует с ее учетом; - эффективно взаимодействует в команде; - взаимодействует со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; - ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22	- проводить расчеты процессов и аппаратов, - выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, - анализировать условия и режимы работы оборудования.	- основные законы процессов пищевой технологии; - физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; - механические и гидравлические процессы, - тепловые и массообменные процессы,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	140
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	98
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	12
практические занятия	36
Самостоятельная работа	30
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	12

3.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Содержание дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи.	2	
Раздел 1. Гидромеханические процессы			ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
Тема 1.1. Гидродинамика	Содержание учебного материала	6	
	1. Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости. Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока. Режимы движения жидкость. Перемещение жидкостей и газов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 1. Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости	2	
	Практическое занятие 2. Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.	2	
Тема 1.2. Гидростатика	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Основные законы гидростатики. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 3. Расчет силы гидростатического давления.	2	
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Классификация неоднородных систем. Разделение неоднородных систем. Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести. Закономерности осаждения. Фильтрация.	4	
	Практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная работа 1. Определение скорости осаждения.	2	
	Практическое занятие 4. Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.	2	

	Практическое занятие 5. Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.	2	
	Практическое занятие 6. Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.	2	
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Механическое перемешивание, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные. Закономерности процесса перемешивания пластичных и сыпучих материалов.	4	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 7. Изучение закономерностей процесса перемешивания жидкостей с различной вязкостью, перемешивания сыпучих материалов, псевдооживления. и устройств для перемешивания.	4	
	Практическое занятие 8. Изучение устройства смесителей.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов по темам: 1. Установившиеся и неуставившиеся режимы движения жидкости 2. Приборы для измерения давления 3. Методы очистки воздуха и воды в пищевой промышленности 4. Аппараты сухой механической очистки газов		10	
Раздел 2. Механические процессы			ОК 01
Тема 2.1. Основные механические процессы	Содержание учебного материала	8	ОК 02
	1. Классификация и характеристика способов измельчения. Измельчающие машины.	4	ПК 1.2
	Практические и лабораторные занятия		ЛР 15
	Лабораторная работа 2. Исследование основных характеристик измельчения.	2	ЛР 21
	Практическое занятие 9. Изучение устройства машин для измельчения, сортирования, прессования.	2	ЛР 22

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2		2	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов и рефератов по темам: 1. Измельчающие машины для мясной промышленности 2. Машины, используемые для прессования в пищевой промышленности			
Раздел 3. Массообменные процессы			
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	Виды массообменных процессов. Материальный баланс. Движущая сила массообмена. Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.	4	
	Практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная работа 3. Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.	2	
	Лабораторная работа 4. Изучение работы ректификационной лабораторной установки.	2	
Тема 3.2. Кристаллизация	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов. Диффузия. Конвективный перенос вещества. Кристаллизаторы.	4	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 10. Изучение процесса кристаллизации и работы кристаллизаторов.	2	
Тема 3.3. Сушка	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Классификация видов сушки. Сушилки. Конвективная сушка. Контактная сушка. Материальный и тепловой баланс сушильной установки.	4	
	2. Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 10. Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки.	2	

	Лабораторная работа 5. Испытание барабанной сушилки.	2	
	Лабораторная работа 6. Изучение процесса сушки в псевдоожиженном слое.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3		8	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов или рефератов по темам: 1. Применение абсорбции в различных технологических процессах 2. Факторы, влияющие на рост кристаллов 3. Специальные виды сушки			
Раздел 4. Тепловые процессы			
Тема 4.1. Основы теплопередачи	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. Основное уравнение теплопередачи.	4	
	2. Конвекция. Закон теплоотдачи Ньютона. Процесс передачи тепла через плоскую стенку. Основное уравнение теплопроводности.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 11. Расчет тепловых сопротивлений.	2	
Тема 4.2. Тепловой баланс	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Закон сохранения массы и энергии. Уравнения материального и теплового балансов. Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате. Средняя разность температур.	4	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 12. Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя.	2	
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21
	1. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты.	2	
	2. Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник.	2	
	Практические и лабораторные занятия		

	Практическое занятие 13. Изучение устройства и работы теплообменников. Расчет теплообменного аппарата	4	ЛР 22
Тема 4.4. Выпаривание	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ЛР 15 ЛР 21 ЛР 22
	1. Основные типы выпарных аппаратов. Конструкции выпарных аппаратов. Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. Вторичный пар.	2	
	2. Материальный и тепловой баланс выпарных установок	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие 14. Изучение схем выпарных аппаратов, установок. Определение удельного расхода греющего пара.	4	
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов или рефератов по темам: 1. Механизм процесса теплообмена, тепловые сопротивления 2. Основные теплоносители в теплообменных аппаратах 3. Выпарные аппараты, применяемые в мясной промышленности		10	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Всего:		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием:
 рабочее место преподавателя;
 рабочие места по количеству обучающихся;
 комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 мультимедийный проектор;
 мультимедийный экран;
 комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Бородулин Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для СПО / Д.М. Бородулин, М.Т. Шульбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 292 с. - ISBN 978-5-8114-6452-4.

Пилипенко Н. Н. Процессы и аппараты: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Пилипенко, Л.Ф.Пелевина. -М.: Издательский центр «Академия», 2018. - ISBN 978-7695-4333-3.

3.2.2. Основные электронные издания

Бородулин Д.М., Шульбаева М.Т., Сафонова Е.А., Вагайцева Е.А. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/148009>

Вобликова Т.В., Шлыков С.Н., Пермьяков А.В. Процессы и аппараты пищевых производств, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/147345>

Пелевина Л.Ф., Пилипенко Н. И. Процессы и аппараты, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/148214>

Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко.-2-е изд., стер- Санкт-Петербург: Лань, 2021.80 с.-- ISBN 978-5-8114-8541-3.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система-URL: <https://e.lanbook.com/book/177024>

3.2.3. Дополнительные источники

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

2. Процессы и аппараты биотехнологических производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.А. Евдокимов (и др.); под редакцией И.А. Евдокимова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 206 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные законы процессов пищевой технологии	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование Экспертная оценка выполнения

<p>физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств</p> <p>механические и гидравлические процессы</p> <p>тепловые и массообменные процессы</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.</p>	<p>практических и лабораторных заданий</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов</p> <p>выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов</p> <p>выбирать рациональную конструкцию аппарата</p> <p>анализировать условия и режимы работы оборудования</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом контроле.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p> <p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий</p> <p>Тестирование</p>

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 24	<ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; - терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
Самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Введение.	Содержание учебного материала 1 Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология и сертификация. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ЛР 19, ЛР 22, ЛР 24
Тема 1 Техническое регулирование	Содержание учебного материала 1 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. Практические занятия 1 Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Технические регламенты.	4 2 2	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 19, ЛР 22, ЛР 24
Тема 2 Стандартизация	Содержание учебного материала 1 Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000. 2 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. 3 Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия. Практические занятия	16 6 10	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 19, ЛР 22, ЛР 24

	1	Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.	2	
	2	Ознакомление с основными требованиями НД.	2	
	3	Порядок оформления НД.	2	
	4	Составление документации по стандартизации и управлению качеством.	2	
	5	Анализ структуры стандартов.	2	
Тема 3 Теоретические основы метрологии	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 19, ЛР 22, ЛР 24
	1	Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).	6	
	2	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.		
	3	Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».	2	
	2	Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.	2	
Тема 4 Подтверждение соответствия	Содержание учебного материала		16	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 19, ЛР 22, ЛР 24
	1	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.	8	
	2	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.		
	3	Сертификация продукции, минующей таможенную территорию Российской Федерации. Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения.		
	4	Правила оформления сертификата соответствия. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия.		
		Практические занятия	8	
	1	Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Подтверждение соответствия.	2	
	2	Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.	2	
	3	Изучение порядка проведения подтверждения соответствия потребительских товаров.	2	
	4	Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Аккредитация органов по сертификации.	2	
Самостоятельная работа при изучении учебной дисциплины. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Написание реферата. Поиск информации в интернет-ресурсах, периодических изданиях Составление презентаций. Подготовка сообщений. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий, оформление отчетов и подготовка их к защите.			20	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Информационное обеспечение стандартизации. 2. Цели и задачи стандартизации в России. 3. Организационные принципы стандартизации: безопасность, охрана окружающей среды. 4. Экономическая база стандартизации. 5. Обязательные требования государственного стандарта, проверяемые при Госнадзоре. 6. Выбор оптимальных требований стандартизации в современных условиях. 7. Цели и задачи ИСО. 8. Государственная система обеспечения единства измерений. 9. Международные и региональные метрологические организации. 10. Штриховое кодирование. 11. Способы идентификации товаров.				
			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Метрологии и стандартизации».

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- комплекты нормативно-технической документации и сводов законов;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: ПК, мультимедийная установка, лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Лифиц И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2018. – 300с. – ISBN 978-5-406-06491-7

Ляпина О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документооборот: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-7196-4

3.2.2. Основные электронные издания

Рензьева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/186016>

Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037>

Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н.Д. Дубовой, Е.М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962>

Кошева, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошева, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784>

3.2.3. Дополнительные источники

Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534-08670-6.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия;	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов

<p>(комплексов) общетехнических и организационно -методических стандартов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	<p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. 	<p>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях.</p>

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 14 ЛР 21 ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов; - проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию; - проводить настройку приборов автоматики на заданный режим; - владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.; - обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизируемых технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 	<ul style="list-style-type: none"> - понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; - принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; - основные понятия автоматизированной обработки информации; - классификацию автоматических систем и средств измерений; - общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ); - классификацию технических средств автоматизации; - измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения; - типовые средства измерений, область их применения; - типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения; - особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	114
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	30
Самостоятельная работа	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизация производства			
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	Содержание учебного материала	16	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 14
	1 Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.	4	
	2 Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.	4	
	3 Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.	6	
	Практические занятия	2	
	1 ПР № 1 Графическое представление записи алгоритма.		
Самостоятельная работа обучающихся	7		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.			

Тема 1.2. Алгоритмы автоматизации производства	Содержание учебного материала		10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22 ЛР 14
	1	Алгоритмы автоматизации. Понятие алгоритма. Виды алгоритмов. Способы записи алгоритмов.	6	
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 2 Написание линейного алгоритма.		
	2	ПР № 3 Написание циклического алгоритма.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.		4	
Тема 1.3. Программное обеспечение систем управления	Содержание учебного материала		10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22 ЛР 14
	1	Программирование. Понятие о программном обеспечении систем управления. Математическое и программное обеспечение микро-ЭВМ: термины, определения, применение. Числовое программное управление: терминология, классификация. Средства программирования промышленных контроллеров. Языки программирования стандарта МЭК 61131-3. Критерии выбора современного программного обеспечения для моделирования элементов систем автоматизации.	6	
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 4 Расчет основных экономических показателей. Решение ситуационных задач в рамках числового программирования технологических процессов производства мясных продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о программировании, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 1.3.		4	
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов				
Тема 2.1. Системы автоматического управления	Содержание учебного материала		8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22
	1	Элементы систем автоматического управления: термины, определения, классификация.	4	
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 5 Анализ показаний контрольно-измерительных приборов.		

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		3	ЛР 14
Тема 2.2. Первичные преобразователи (датчики)	Содержание учебного материала		8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22 ЛР 14
	1	Назначение, классификация, характеристика, способы представления информации. Преимущества, недостатки, эксплуатация. Датчики технологических параметров.	4	
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 6 Изучение конструкции датчиков температуры.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.		3	
Тема 2.3. Цифровые устройства и исполнительные механизмы	Содержание учебного материала		8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22 ЛР 14
	1	Цифровые устройства. Цифроаналоговые и аналого-цифровые преобразователи.	4	
	2	Исполнительные механизмы. Виды исполнительных механизмов. Электромеханические, электропневматические и электрогидравлические исполнительные механизмы.		
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 7 Изучение конструкции датчика деформации		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровых устройствах и исполнительных механизмах, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по теме 2.3.		3	
Раздел 3. Цифровая трансформация производства				
Тема 3.1. Современные аспекты производства пищевых продуктов	Содержание учебного материала		10	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22
	1	Автоматизация в отраслях пищевой промышленности. Использование автоматизированных систем управления технологических процессов при производстве пищевой продукции. Общие сведения о построении автоматизированных систем управления технологических процессов.	6	

	2	Системы индустриального ИОТ. Переход на стратегию цифрового производства. Типовая структура ИОТ/ИИОТ системы. Виджеты визуализации. 3D виджеты. 2D виджеты.		ЛР 14
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 8 Проектирование и сборка систем автоматизации технологических процессов.		
	2	ПР № 9 Оценка электрических схем управления технологическим оборудованием.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о цифровой трансформации отраслей пищевой промышленности, подготовка сообщений.			
	2. Подготовка презентационного материала по теме 3.1.			
Тема 3.2. Робототехника и гибкие автоматизированные производства	Содержание учебного материала		8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2 ЛР 22 ЛР 14
	1	Робототехника. Терминология, классификация, структура, технические показатели, перспективы развития. Системы управления промышленными роботами: назначение, классификация, применение, безопасность труда. Роботизация промышленного производства.	2	
	2	Гибкие автоматизированные производства. Автоматизация трудовых ресурсов. Комплексная автоматизация. Экономическая гибкость.	2	
	Практические занятия		4	
	1	ПР № 10 Работа с программным обеспечением на ЭВМ.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о робототехнике и гибких автоматизированных производствах, подготовка сообщений.				
2. Подготовка презентационного материала по теме 3.2.				
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		2	
Всего:			114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Автоматизация технологических процессов», оснащенный оборудованием: термометры, манометры, реле давления, гигрометр психрометрический, вискозиметр, логометр, весы и дозаторы, щиты управления, техническими средствами обучения: компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352с. – ISBN 978-5-4468-7586-3

Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9

Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-12973-1.

3.2.2. Основные электронные издания

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. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/425998>.

Щагин А.В. Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/431607>

Алексеев, В.А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176873>

3.2.3. Дополнительные источники

Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: – понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. – принципы измерения,	«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи,

<p>регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия автоматизированной обработки информации. – классификацию автоматических систем и средств измерений. – общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). – классификацию технических средств автоматизации. – измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. – типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. – особенности производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. 	<p>учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.</p>
---	---	---

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. – проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. – проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. – владеть навыком их 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>
---	---	---

<p>обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования.</p> <p>– обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	---	--

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; - создавать презентации; - применять антивирусные средства защиты информации; - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; - применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; - пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; - применять методы и средства защиты информации. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; - назначение, состав, основные характеристики компьютера; - основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; - технологию поиска информации в Интернет; - принципы защиты информации от несанкционированного доступа; - правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; - основные понятия автоматизированной обработки информации; - основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	197
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	138
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	100
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	59

2.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация обработки информации			
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий.</p> <p>Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества».</p> <p>2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий».</p> <p>3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;</p>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
Тема 1.2. Состав и структура персональных	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером.</p>	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04

ЭВМ и вычислительных систем	Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива	2	ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
	Практические занятия		
	ПР № 1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»	1	
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии			
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	Содержание учебного материала	30	
	Технология обработки текстовой информации. Документ, классификация документов. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Контекстный поиск и замена. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
	Практические занятия		
	ПР № 2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.	6	
	ПР №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.	6	
	ПР № 4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.	6	
	ПР № 5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе.	14	

	Подготовка сообщений, рефератов, докладов Темы: «Общие нормы и правила оформления документов», «Программы для работы с текстом», «Автоматизация работы с MS Word с помощью шаблонов», «Взаимодействие тестового процессора MS Word с другими приложениями Windows», «Издательские системы»		
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	Содержание учебного материала	26	
	Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
	Практические занятия		
	ПР №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.	6	
	ПР №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.	6	
	ПР №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.	4	
	ПР №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows», «Электронные таблицы как информационные объекты», «Переход от табличного к графическому представлению информации», «Создание базы данных, правила и методы установление связей в базе данных», «Системы управления базами данных». 2. Разработка кроссворда на предложенную тематику с использованием различных возможностей MS Excel (логические, математические функции и функции даты, возможность автоматического подсчета баллов, защита документа).	12	
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки	Содержание учебного материала	16	
	Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы,	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04

информации. Базы данных	запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.		ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
	Практические занятия		
	ПР №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.	6	
	ПР №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.	6	
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала	16	
	Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
	Практические занятия		
	ПР № 12. Создание презентации с помощью шаблона оформления	6	
	ПР № 13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритмов: 1) вставки гиперссылок в презентацию; 2) настройки автоматического показа слайдов». Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».	8	
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации			
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	Содержание учебного материала	24	
	Компьютерные сети и коммуникации. Локальные и глобальные компьютерные сети. Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. Компьютерные телекоммуникации: назначение, структура, ресурсы. Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференции, файловые архивы. Гипертекст. Сеть Интернет: структура, адресация, протокол передачи. Способы подключения. Технология World Wide Web. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации. Современная структура сети Интернет. Интернет как единая система ресурсов. Основы проектирования Web – страниц.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
Практические занятия			

	ПР №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.	6	
	ПР №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.	6	
	ПР № 16. Основы проектирования Web – страниц	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.	11	
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности			
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала	10	
	Основы информационной компьютерной безопасности. Информационная безопасность: Безопасность в информационной среде; Классификация средств защиты; Программно-технический уровень защиты; Защита жесткого диска; Создание аварийного загрузочного диска; Резервное копирование данных; Коварство мусорной корзины; Установка паролей на документ. Основы технической компьютерной безопасности Защита от компьютерных вирусов. История возникновения компьютерных вирусов; Что такое компьютерный вирус. Организация защиты от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита от электромагнитного излучения. Компьютер и зрение.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ЛР 21 ЛР 22
	Практические занятия		
	ПР № 17. Работа с антивирусной программой	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме «Правовые методы защиты информации», «Разновидности антивирусных программ», «Защита информации от несанкционированного доступа», «Безопасность и уязвимость в сети ИНТЕРНЕТ».	4	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		197	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций,

интерактивная доска, техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. – М.: Проспект, 2019, ISBN 978-5-7695-6716-2.

Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015. - 280 с.

Мамонова, Т.Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / В.О. Оганесян. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-6134-7

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

Советов, Б.Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б.Я.Советов, В.В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Основные электронные издания

Коломейченко А.С., Польшакова Н.В., Чеха О.В. Информационные технологии, 2021 г. - коллекция "Информатика — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/177031>

Бурнаева, Э.Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для СПО / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903>.

Васильев, А.Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для СПО / А.Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193370>.

Журавлев, А.Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035>.

3.2.3. Дополнительные источники

Гасумова, С.Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476487>.

Софронова, Н.В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.В. Софронова, А.А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476299>.

Официальный интернет-портал правовой информации (государственная система правовой информации) – <http://www.pravo.gov.ru>

Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>.

Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Информационный ресурс «Образование России» – <http://ru.education.mon.gov.ru/>.

Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – <http://www.lexed.ru/>.

Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – <http://www.ed-union.ru/>.

Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; - назначение, состав, основные характеристики компьютера; - основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; - назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; - технологию поиска информации в Интернет; - принципы защиты информации от несанкционированного доступа; - правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; - основные понятия 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» –</p>	<p>Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.</p>

автоматизированной обработки информации; - основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.	теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать деловую графику и мультимедиа информацию; - создавать презентации; - применять антивирусные средства защиты информации; - читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; - применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; - пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; - применять методы и средства защиты информации. 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.</p>

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10 ЛР 16 ЛР 19	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; 	<ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные - требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	45
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	13

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Законодательные основы организации охраны труда в пищевой промышленности			
Тема 1.1 Правовые основы охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 19
	1 Основы трудового законодательства о труде и здравоохранении. Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ. Системы управления охраной труда и организацией. Государственные нормативные требования охраны труда. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда на производстве. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Профессиональные союзы.		
	Практические занятия	2	
	1 Составление таблицы различных видов ответственности (дисциплинарной, административной, уголовной) за нарушение требований охраны труда и порядок привлечения к ответственности лиц, виновных в нарушении требований охраны труда		
2 Изучение требований законодательства по обеспечению охраны труда на производстве			
Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством. Электронные системы в области охраны труда.	1		
Тема 1.2 Организация работ по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10, ЛР 16,
	1 Система государственной статистики в РФ. Задачи и принципы организации государственного статистического учета. Статистические стандарты РФ. Функции органов государственной статистики. Государственный комитет РФ по статистике, его задачи, функции. Паспорт санитарно-технического состояния условий труда в цехе и на		

	предприятии		ЛР 19
	Практические занятия	2	
	1 Составление карты рабочего места по условиям труда		
	2 Разработка мероприятий по организации службы охраны труда		
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии. Структура по охране труда на предприятии. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.	2	
Тема 1.3 Аттестация рабочих мест	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 19
	1 Порядок проведения аттестации рабочих мест. Функции аттестационной комиссии. Сроки аттестации. Нормирование параметров производственной среды. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Документы аттестации рабочих мест. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.		
	Практические занятия	2	
	1 Проведение аттестации рабочих мест по условиям труда.		
	2 Составление документов по аттестации рабочих мест по условиям труда.		
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Ведение документации установленного образца по охране труда. Заполнение и хранение документации.	2	
Тема 1.4 Обучение персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ЛР 10, ЛР 16, ЛР 19
	1 Виды и характеристики инструктажей. Периодичность проведения инструктажей. Обучение работников правилам и безопасным методам труда.		
	Практические занятия	2	
	1 Проведение вводного инструктажа подчиненных работников и их инструктирование по вопросам техники безопасности на рабочем месте.		

	<p>Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 1.4. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на безопасность труда.</p>	1		
Раздел 2 Техника безопасности в пищевой промышленности				
Тема 2.1 Производственный травматизм	Содержание учебного материала		6	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 19
	1	Понятие о производственном травматизме. Опасные и вредные производственные факторы. Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Профилактические меры по предупреждению профзаболеваний Несчастные случаи на производстве. Первая помощь при несчастных случаях. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.		
	Практические занятия		4	
	1	Разработка мероприятий по предупреждению травматизма.		
	2	Составление акта по форме Н-1 о несчастном случае.		
	<p>Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Технические методы обеспечения безопасности. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Знаки безопасности и сигнальные цвета.</p>	3		
Тема 2.2 Основы электробезопасности	Содержание учебного материала		4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 19
	1	Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Факторы, влияющие на исход поражения человека электрическим током. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества . Оказание первой доврачебной медицинской помощи человеку, пораженному электрическим током.		

	Практические занятия		2	
	1	Проведение инструктажа по безопасной эксплуатации электрооборудования.		
	2	Решение профессиональных задач «Хранение и использование средств индивидуальной защиты».		
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях.		2	
Тема 2.3 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала		4	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 19
	1	Организация пожарной охраны на предприятиях мясной промышленности Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация. Огнетушители: характеристика, правила пользования, порядок хранения. Действия в случае пожара.		
	Практические занятия		2	
	1	Составление противопожарного инструктажа и пожарно–технического минимума.		
	Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по теме 2.3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Пожароопасные свойства веществ и материалов Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь		2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		2	
			Всего	45

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по Охране труда;
- DVD и видео фильмы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники:

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0

3.2.2. Основные электронные издания

Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г. - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/185929>

Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249626>

3.2.3. Дополнительные источники:

Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».

Федеральный закон «Об обязательном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

Положение «О расследовании и учете несчастных случаев на производстве»

ОСТ 28 – 1 – 95 «Требования к производственному персоналу»

Правила по охране труда в мясной промышленности.

Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2012. – 258 с.

Медведев, В.Т. Охрана труда и промышленная экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Т. Медведев, С.Г. Новиков, А.В. Каралюнец.-М.: Издательский центр «Академия», 2010 - 416с - ISBN 978-5-7695-7641-6

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы

профессиональной деятельности;	
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
Знания	
системы управления охраной труда в организации;	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
обязанности работников в области охраны труда;	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Тестирование оценка выполнения практических заданий оценка выполнения самостоятельной работы

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Инженерная графика» является дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24	<ul style="list-style-type: none"> - читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; - выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; - выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; - выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; - оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой. 	<ul style="list-style-type: none"> - правила чтения конструкторской и технической документации; - способы графического представления объектов, пространственных образов технологического оборудования и схем; - законы, методы и приемы проекционного черчения; - требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД); - правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем; - технику и принципы нанесения размеров; - классы точности и их обозначение на чертежах; - типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Графическое оформление чертежей. Графическое построение			
Тема 1.1. Требования Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД).	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Общие положения единой системы конструкторской документации (ЕСКД). Общие сведения о дисциплине. Предмет цели и задачи курса Общие положения единой системы технологической документации (ЕСТД) Линии чертежа, их наименование, назначение, начертание и толщина линий Форматы. Масштабы. Рамка чертежа и основная надпись		
	Практические занятия	2	
	1 Нанесение контуров чертежа с соблюдением линий чертежа по начертанию и назначению. Вычерчивание линий чертежа по назначению и начертанию по ГОСТ 2.303-68. Оформление чертежа. Заполнение граф основной надписи		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Виды документов Единой системы технологической документации	1	
Тема 1.2 Шрифты чертежные. Лекальные кривые. Знакомство с интерфейсом графического редактора КОМПАС-3D	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14, ЛР 22 ЛР 24
	1 Изучение инструментальной панели КОМПАС Применение чертежного шрифта. Построение лекальных кривых. Оформление титульного листа в графическом редакторе КОМПАС		
	Практические занятия	2	
	1 Построение и оформление чертежа лекальных кривых (эллипс, спираль Архимеда) в графическом редакторе КОМПАС		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ	1	

	Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Оформление титульного листа. Вычерчивание и оформление задания «Лекальные кривые»		
Тема 1.3 Техника и принципы нанесения размеров	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Основные правила нанесения размеров по ГОСТ 2.307-68. Размерные и выносные линии Стрелки, размерные числа. Принципы нанесения линейных размеров, размеров углов, радиусов, диаметров, фасок. Конусность, уклон. Условное обозначение конусности и уклона		
	Практические занятия	2	
	1 Геометрическое черчение в КОМПАС-3D: уклона (Двугавр), конусности (Втулка)		
	2 Выполнение чертежа деталей Двугавр, Втулка		
3 Нанесение размеров на чертеж			
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Вычерчивание и оформление задания «Конусность, Уклон» в КОМПАС-3D на формате А3	2		
Раздел 2 Законы, методы и приемы проекционного черчения			
Тема 2.1 Геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей	Содержание учебного материала	6	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Правила вычерчивания сопряжений. Приемы вычерчивания контура деталей с применением различных геометрических построений. Сопряжения, применяемые в технических контурах деталей. Сопряжение двух прямых линий. Практическое применение геометрических построений. Внешние и внутренние касания дуг; смешанное сопряжение Рекомендации по выполнению сопряжений чертежа		
	Практические занятия	4	

	1	Построение сопряжения прямой с окружностью. Построение прямых, касательных к окружности. Построение сопряжения двух окружностей заданного радиуса (внешнего, внутреннего и смешанного). Построение сопряжения прямой и дуги окружности заданного радиуса		
	2	Выполнение сопряжений на чертеже. Простановка размеров на чертеже. Оформление чертежа		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Плоские кривые, наиболее встречающиеся в контурах технологического оборудования		3	
Тема 2.2 Способы получения графических изображений	Содержание учебного материала		4	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1	Методы проецирования. Методы проецирования: центральный, параллельный и прямоугольный. Обозначение плоскостей проекций Расположение проекций точки на комплексном чертеже, координаты точки Проецирование прямой на три плоскости проекций Определение натуральной величины отрезка Определение угла наклона прямой общего положения к плоскостям проекций		
	Практические занятия		2	
	1	Выполнение комплексных чертежей точек и прямых Определение третьей проекции точки по двум заданным		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Различные случаи расположения прямых относительно плоскостей проекций. Выполнение комплексного чертежа прямой по заданным координатам точек		3	

Тема 2.3 Геометрические тела в ортогональных проекциях	Содержание учебного материала		6	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1	Комплексные чертежи геометрических тел. Проецирование многогранников. Проецирование тел вращения Проекция точек, лежащих на поверхности геометрических тел		
	Практические занятия		4	
	1	Построение ортогональных проекций геометрических тел		
	2	Определение точек на поверхности геометрических тел (конуса, призмы, пирамиды, сферы). Выполнение комплексных чертежей геометрических тел и проекции точек на их поверхности в ручной графике Определение видимости проекций точек на поверхностях геометрических тел		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: По приведенным изображениям геометрических тел построить виды слева, построить точки на поверхности		2		
Тема 2.4 Сечение многогранников плоскостями частного положения	Содержание учебного материала		4	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1	Пересечение многогранников плоскостью. Сечение прямой призмы фронтально проецирующей плоскостью. Построение развертки боковой поверхности прямой призмы. Сечение пирамиды проецирующей плоскостью Развертка боковой поверхности пирамиды		
	Практические занятия		2	
	1	Построение развертки боковой поверхности фигуры . Построение проекций фигуры сечения. Построение натуральной величины сечения		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Построение комплексных чертежей усечённых геометрических тел. Построение		3		

	натуральной величины фигуры сечения. Развёртка боковой поверхности поверхностей тел.			
Тема 2.5 Сечение поверхностей вращения плоскостями частного положения	Содержание учебного материала		4	
	1	Пересечение тел вращения плоскостью. Сечение цилиндра плоскостями частного положения. Построение развертки боковой поверхности прямого цилиндра Сечение прямого кругового конуса плоскостями частного положения Развертка боковой поверхности прямого конуса		ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практические занятия		2	ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1	Построение развертки боковой поверхности фигуры Построение проекций фигуры сечения Построение натуральной величины сечения		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Построение комплексных чертежей усечённых геометрических тел. Построение натуральной величины фигуры сечения. Развёртка боковой поверхности поверхностей тел.		3	
Тема 2.6 Комплексный чертёж геометрических объектов. Системы расположения изображений. Виды	Содержание учебного материала		4	
	1	Комплексный чертёж геометрических тел Виды (основные, дополнительные, местные) Обозначение видов на чертеже		ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практические занятия		2	ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1	Изображение видов на плоскостях проекций. Выбор главного вида. Построение третьего вида модели по двум заданным в графическом редакторе КОМПАС. Простановка размеров		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ		2	

	Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Условности и упрощения и обозначения, применяемые на чертежах		
Тема 2.7 АксонOMETрические проекции	Содержание учебного материала	6	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 Общие понятия об аксонометрических проекциях. Виды аксонометрических проекций. Коэффициенты искажения по осям. Изображение окружности в аксонометрических проекциях		
	Практические занятия	4	ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Создание 3D-модели детали и ее ассоциативного чертежа (три вида) по ее наглядному изображению в графическом редакторе КОМПАС		
	2 Выполнение аксонометрической проекции детали		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Геометрические тела в аксонометрических прямоугольных проекциях, Изображение окружности в прямоугольной изометрической проекции	2		
Тема 2.8 Разрезы, сечения	Содержание учебного материала	6	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 Разрезы. Виды разрезов. Обозначение видов на чертежах. Последовательность выполнения разрезов. Соединение половины вида и половины разреза. Примеры выполнения проекционных чертежей. Сечения. Виды сечения, Расположение сечений на чертежах. Отличие сечений от разрезов		
	Практические занятия	4	ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Построение простого и наклонного разрезов в КОМПАС-3D. Штриховка в разрезах. Обозначение разрезов на чертеже. Условности и упрощения. Выносные элементы.		
	2 Построение ломаного и ступенчатого разрезов в КОМПАС-3D		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам	2		

	Изучение нового учебного материала и составление конспекта Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Выносные элементы. Правила выполнения Графическое обозначение материалов в сечениях по ГОСТ 2.306-78		
Тема 2.9 Правила выполнения эскизов. Содержание рабочего чертежа типовой детали «Вал»	Содержание учебного материала	8	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Эскизирование. Требования к выполнению эскизов. Измерительные инструменты.		
	2 Оформление чертежа вала. Элементы на валу Особенности простановки размеров. Шероховатость поверхности	4	
	Практические занятия		
	1 Выполнение эскиза типовой детали (вал) Создание 3D-модели детали (вал) и ее ассоциативного чертежа		
	2 Выполнение рабочего чертежа типовой детали (вал) Нанесение шероховатости, материала, технических требований		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Выносные элементы (правила выполнения, обозначение, особенности простановки размеров). Графическое обозначение материалов в сечениях по ГОСТ 2,306-78	2		
Тема 2.10 Резьба. Крепежные изделия и их соединения.	Содержание учебного материала	6	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Основные сведения о резьбах. Классификация, основные параметры. Изображение и обозначение резьбы на чертежах деталей. Разъемные соединения		
	Практические занятия	4	
	1 Расчет и подбор стандартных изделий (болт, гайка, гнездо под шпильку, шайба, шпилька). Изображение и обозначение стандартных изделий (болт, гайка, гнездо под шпильку, шайба, шпилька) с помощью встроенных библиотек графического редактора КОМПАС		
	2 Построение соединений в КОМПАС-3D (болтовое, шпилечное). Заполнение спецификаций для болтового и шпилечного соединений		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Изучение нового учебного материала и составление конспекта Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Профили и обозначения стандартных резьб. Резьбовые соединения. Условности и упрощения на сборочном чертеже</p>	2	
Раздел 3 Чтение конструкторской и технологической документации			
Тема 3.1 Сборочный чертеж. Спецификация	Содержание учебного материала	4	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	1 Общие сведения о сборочных чертежах. Назначение и принцип работы конкретной сборочной единицы. Упрощения, применяемые на сборочных чертежах. Размеры, проставляемые на сборочных чертежах Типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления. Чтение конструкторской документации по профилю специальности Чтение технологической документации по профилю специальности		
	Практические занятия	2	
	1 Создание 3D-сборки «Фланцевое соединение» и ее ассоциативного 2D-чертежа Оформление сборочного чертежа Заполнение спецификации		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Сборник актов нормативно-технической документации</p>	2	
Тема 3.2 Деталирование сборочной единицы	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1
	1 Чтение чертежа общего вида спецификации. Последовательность выполнения деталирования. Определение масштабного коэффициента		
	Практические занятия	1	

	1	Определение детали по спецификации ее наименование и материал. Выбор количества изображений. Выбор главного изображения, масштаба, выбор формата. Вычерчивание изображения детали в графическом редакторе КОМПАС-3D (необходимое количество видов, выносных элементов, разрезов, сечений) Нанесение размеров, обозначение шероховатости. Заполнение основной надписи		ПК 2.2 ЛР 14 ЛР 22 ЛР 24
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Сборник актов нормативно-технической документации		1	
Тема 3.3 Неразъемные соединения	Содержание учебного материала		4	
	1	Виды неразъемных соединений. Условные изображения сварных швов по ГОСТ 2.312-72. Условные обозначения швов сварных соединений		ОК 1 - 9 ПК 1.2, ПК 2.1
	Практические занятия		2	ПК 2.2 ЛР 14, ЛР 22 ЛР 24
	1	Выполнение сборочного чертежа сварного соединения Заполнение спецификации		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Конструктивные элементы сварных соединений (ГОСТ 5264-80)		2		
Тема 3.4 Правила выполнения схем	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила выполнения и оформления схем. Общие требования к их выполнению по ГОСТ 2.701-84 «ЕСКД. Схемы. Виды и типы. Общие требования к выполнению» Классификация и обозначение схем. Технологические схемы (по специальности) Условное обозначение оборудования (по специальности)		ОК 1 - 9 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	Практические занятия		1	ЛР 14

	1	Выполнение графических изображений технологического оборудования по профилю специальности. Выполнение графических изображений технологических схем		ЛР 22 ЛР 24
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашних заданий Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчетно-графических работ Подготовка сообщений по темам Изучение нового учебного материала и составление конспекта Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: ГОСТ 2.701-84 «ЕСКД. Схемы. Виды и типы. Общие требования к выполнению»	1	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачёт	2	
Всего			114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерной графики».

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением на каждого обучающегося, объединенные в сеть;
- доска для записей маркером;
- наглядные пособия, модели, макеты, плакаты, электронные презентации, видео материалы.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства измерений.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Муравьев С.Н. Инженерная графика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Н. Муравьев, Ф.И. Пуйческу, Н.А. Чванова; под ред. С.Н. Муравьева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-7300-5

Бродский А.М. Практикум по инженерной графике: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.М. Бродский, Э.М. Фазлулин, В.А. Халдинов. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6717-2

Дополнительные источники:

Куничан, Г.И. Изучение инструментальной панели КОМПАС-2D V13 [Электронный ресурс]: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, организации самостоятельной работы студентов в системе КОМПАС-ГРАФИК для студентов всех специальностей и направлений подготовки всех форм обучения / Г.И. Куничан, Т.Н. Смирнова. – Бийск: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, 2018. Режим доступа: <http://irbis.bti.secna.ru/doc8/2018-66.pdf>

Куничан, Г.И. Построение разрезов в системе КОМПАС-2D [Электронный ресурс]: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, организации самостоятельной работы студентов в системе КОМПАС-ГРАФИК для студентов всех специальностей и направлений подготовки всех форм обучения / Г.И. Куничан, Т.Н. Смирнова. – Бийск: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, 2018. – 74 с. <http://irbis.bti.secna.ru/doc8/2018-68.pdf>

Куничан, Г.И. Построение объемных моделей в системе КОМПАС-3D [Текст]: учебное пособие по выполнению лабораторных и практических работ в системе КОМПАС-ГРАФИК для студентов всех форм обучения / Г.И. Куничан, Т.Н. Смирнова, Л.И. Идт; Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. – Бийск: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, 2016. – 65 с. <http://irbis.bti.secna.ru/doc6/2016-117.pdf>

Боголюбов С.К. Инженерная графика: Учебник для ССУЗов. – М.: Машиностроение, 2006, - 260 с.

Бродский А.М., Фазлулин Э.М., Халдинов В.А. Инженерная графика. – М.: ОИЦ «Академия», 2009, - 280 с.

Интернет-ресурсы

www.twirpx.com

[allformgsu.ru > load/inzhenernaja_grafika_kurs...1...162](http://allformgsu.ru/load/inzhenernaja_grafika_kurs...1...162)

[student-kimgou.ucoz.ru > load/inzhenernaja_lekcii...66](http://student-kimgou.ucoz.ru/load/inzhenernaja_lekcii...66)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности;	наблюдение в ходе выполнения практических заданий;
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;	оценка выполнения практических работ;
выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике;	оценка выполнения домашних работ;
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;	дифференцированный зачет
оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	
Знания:	
правила чтения конструкторской и технологической документации;	тестирование, опросы,
способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем;	оценка выполнения домашних работ,
законы, методы и приемы проекционного черчения;	дифференцированный зачет.
требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД);	
правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;	
технику и принципы нанесения размеров;	
классы точности и их обозначение на чертежах;	
типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления.	

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08. МИКРОБИОЛОГИЯ,
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является учебной дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 ОК 2 ОК 7 ОК 9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> - работать с лабораторным оборудованием; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификация микроорганизмов; морфология и физиология основных групп микроорганизмов; - генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схема микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств
Личностные результаты реализации программы воспитания		
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	127
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	26
лабораторные работы	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Общая микробиология				
Тема 1.1. Введение. Систематика и морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала		6	ОК 01 ОК 02 ЛР 15 ЛР 16
	1	Содержание дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Связь микробиологии с другими науками. История развития микробиологии. Задачи по повышению качества мясных продуктов		
	2	Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Основные формы микроорганизмов, строение бактерий.		
	3	Дрожжи и плесневые грибы. Риккетсии и микоплазмы. Вирусы и бактериофаги.		
	Практические занятия		2	ОК 01, ОК 02 ЛР 16, ЛР 22
1	Составление таблицы «Классификация микроорганизмов, их свойства»			
2	Составление таблицы «Свойства вирусов и бактериофагов»			
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		10	ОК 01 ОК 02 ЛР 16
	1	Химический состав микроорганизмов. Обмен веществ (метаболизм) микроорганизмов. Анаболизм (питание) микроорганизмов.		
	2	Катаболизм (дыхание) микроорганизмов, биологическая сущность. Аэробный и анаэробный типы дыхания.		
	3	Рост и размножение микроорганизмов. Фазы развития бактериальной популяции. Особенности физиологии вирусов.		
	Практические занятия		2	ОК 01, ОК 02 ОК 07
	1	Сравнительный анализ особенностей физиологии вирусов.		
	2	Сравнительный анализ характеристик катаболизма и анаболизма		
Лабораторные работы		4	ПК 2.1 ПК 2.2 ЛР 16 ЛР 22	
1	Устройство микроскопа. Проведение микроскопирования и окрашивания бактерий.			
2	Исследование микропрепаратов основных форм бактерий под микроскопом.			
Тема 1.3. Влияние	Содержание учебного материала		6	

внешней среды на развитие микроорганизмов.	1	Влияние влажности среды, концентрации растворимых веществ и осмотического давления на микроорганизмы.		ОК 01, ОК 02 ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР15, ЛР 16	
	2	Влияние температуры среды на развитие микроорганизмов.			
	3	Действие рассеянного света, прямых солнечных лучей, ультразвука, ионизирующих излучений на микроорганизмы. Применение физических факторов в промышленности.			
	4	Химические факторы. Влияние химических факторов на развитие микроорганизмов. Бактериостатическое и бактерицидное действие химических веществ. Асептика и дезинфекция.			
	5	Биологические факторы. Типы взаимоотношений между микроорганизмами, симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм микроорганизмов.			
	Практические занятия			2	
	1	Заполнение таблицы «Влияние влажности среды, концентрации растворимых веществ и осмотического давления на микроорганизмы»			
Тема 1.4. Наследственность и изменчивость микроорганизмов	Содержание учебного материала			4	ОК 01, ОК 02 ПК 2.3
	1	Наследственность и изменчивость микроорганизмов, их генетическая и химическая природа, основы передачи потомству. Формы изменчивости микробов.			
	Практические занятия			2	ЛР 15 ЛР 16
	1	Заполнение таблицы «Формы изменчивости микробов».			
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение презентации «Формы изменчивости микробов»			2		
Тема 1.5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Содержание учебного материала			4	ОК 01, ОК 02 ОК 07
	1	Сущность процесса гниения, брожения. Типы брожений. Химизм аэробного и анаэробного биологического окисления у микроорганизмов.			
	Практические занятия			2	ПК 2.3 ЛР 16, ЛР 22
	1	Выполнение сравнительного анализа процессов гниения и брожения.			
2	Заполнение таблицы «Типы брожения, их сравнительная характеристика».				
Тема 1.6.	Содержание учебного материала			8	

Распространение микроорганизмов в природе	1	Микрофлоры почвы, воды и воздуха ее количественный и качественный состав. Микрофлора сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и ее обеззараживание. Микрофлора кожных покровов животного и человека		ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 2.3
	Практические занятия		2	ЛР 16 ЛР 22
	1	Заполнение таблицы «Количественный и качественный состав почвы, воды и воздуха»		
	Лабораторные работы		4	
	1	Определение санитарной оценки почвы.		
	2	Проведение анализа микрофлоры воздуха и воды.		
Тема 1.7. Инфекция и иммунитет	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятия об инфекционных патогенных микроорганизмах. Пути распространения микробов. Инфекционные болезни, их отличительные особенности. Источники и пути распространения инфекции. Понятие о микробном носительстве. Понятие об эпидемии, эпизоотии, пандемии, панзоотии, спорадических болезнях. Понятие об иммунитете. Виды и формы иммунитета.		ОК 01, ОК 02 ОК 07 ПК 2.3 ЛР 16 ЛР 22
	Практические занятия		2	
	1	Проведение сравнительного анализа между видами и формами иммунитета.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1		12		
Заполнение таблиц: «Сравнительная характеристика дрожжей и плесневых грибов». «Отличительные особенности инфекционных болезней» «Сравнительный анализ взаимоотношений между микроорганизмами, симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм». «Сравнительная характеристика аэробного и анаэробного типов дыхания, результат представить в виде таблицы» Составление схемы «Аэробное и анаэробное биологическое окисление». Выполнение презентаций по темам: «Риккетсии и микоплазмы»; «Виды вирусов»; «Симбиоз, Метабиоз, Антагонизм, Паразитизм».				

	«Формы изменчивости микробов» «Инфекционные болезни». Творческая работа «Способы обеззараживания сточных вод мясоперерабатывающих комбинатов».			
Раздел 2. Специальная микробиология с основами санитарии.				
Тема 2.1. Инфекционные болезни	Содержание учебного материала		6	
	.1	Инфекционные болезни (зооантропонозы). Источники обсеменения мяса и субпродуктов возбудителями зооантропонозов. Санитарно–гигиенические мероприятия при инфекционных болезнях.		ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 09 ПК 1.1
	Практические занятия		4	ПК 2.1 ПК 2.3 ЛР 15, ЛР 16, ЛР 22
	1	Заполнение таблицы «Санитарно–гигиенические мероприятия при инфекционных болезнях».		
	2	Выполнение анализа отличительных признаков инфекционных болезней		
Самостоятельная работа обучающихся Выполнение презентации по теме		2		
Тема 2.2 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	Содержание учебного материала		6	
	1	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Пищевые отравления и их профилактика		ОК 01, ОК 02 ОК 07, ПК 1.1
	2	Кишечные инфекции и их профилактика.	2	
	Практические занятия			
	1	Выполнение анализа характеристик пищевых токсикозов и токсикоинфекций.		
Тема 2.3. Микрофлора мяса животных и птиц	Содержание учебного материала		6	
	1	Микрофлора организма животного. Стойкость мяса при хранении, в зависимости от состояния животных перед убоем.		ОК 01, ОК 02 ОК 07, ПК 1.1
	2	Меры профилактики, снижающие микробную обсемененность мяса.	2	
	Лабораторные работы			
	1	Исследование мяса на доброкачественность и микробиологическое исследование свежего мяса.		
Тема 2.4. Микрофлора мяса и мясных продуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях	Содержание учебного материала		6	
	1	Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильной обработке, посоле и сушке в условиях вакуума.		ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1
	2	Виды порчи мяса. Санитарный контроль холодильной обработки, посола и сушки мяса в условиях вакуума.		

вакуума.	Лабораторные работы		2	ЛР 16 ЛР 22
	1	Микробиологические исследования мяса после холодильной обработки и посола.		
Тема 2. 5. Микрофлора колбасных изделий. Санитарно–гигиенический контроль в колбасном цехе	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ЛР 16 ЛР 22
	1	Обсеменение колбасного фарша микроорганизмами		
	2	Микрофлора колбасных изделий и копченостей		
	3	Виды порчи колбасных изделий и копченостей		
	4	Санитарно-гигиенические требования при производстве колбас, копченостей и полуфабрикатов.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Микробиологические исследования колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов.		
Практические занятия		2		
1	Заполнение таблицы «Санитарно-гигиенический контроль в колбасном цехе»			
Тема 2.6. Микрофлора мясных консервов. Санитарно – гигиенический контроль в консервном цехе.	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02 ОК 07, ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ЛР 15, ЛР 16
	1	Микрофлора и ее источники для консервируемых мясopодуKтов. Влияние остаточной микрофлоры на качество консервов.		
	2	Виды порчи консервов Санитарно-гигиенические требования к цеху по производству консервов.		
	Практические занятия		2	
	1	Заполнение таблицы «Виды порчи консервов и меры их профилактики».		
Тема 2.7. Микрофлора кишок и шкур животных.	Содержание учебного материала		4	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1 ПК 1.2 ЛР 15, ЛР 16
	1	Микрофлора кишок и шкур животных. Санитарно–гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.		
	Практические занятия		2	
1	Выполнение сравнительного анализа микрофлоры кишок и шкур животных. Санитарно–гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья.			
Тема 2.8. Микрофлора	Содержание учебного материала			

яиц и яичных продуктов.	1	Микрофлора яиц и яйцепродуктов. Пути и источники микробного обсеменения яиц и яйцепродуктов. Санитарные требования при изготовлении яйцепродуктов.	2	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2 ЛР 15, ЛР 16
Тема 2.9. Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения	Содержание учебного материала		2	
	1	Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения.		ОК 02, ОК 07, ЛР 15, ЛР 16
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2. Заполнение таблиц: «Санитарный контроль холодильной обработки, посола и сушки мяса в условиях вакуума». «Меры профилактики, снижающие микробную обсемененность мяса». Выполнение презентаций по темам: «Инфекционные заболевания» «Виды пищевых отравлений». «Кишечные инфекции и их профилактика» «Виды порчи мяса». «Микрофлора колбасных изделий». «Санитарно-гигиенические требования к цеху по производству консервов». «Санитарно-гигиенический контроль в цехе обработки технического животного сырья». «Микрофлора яиц» «Микрофлора лечебных и ферментных препаратов животного происхождения»		13	
Промежуточная аттестация	Экзамен		12	
Всего			127	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена»

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Весы аналитические – 1 шт.;

Плита электрическая – 1 шт.;

Эксикатор – 1 шт.;

Аппарат Киппа – 1 шт.;

Весы электронные – 1 шт.;

Лотки – 1 шт.;

Аквадистилятор – 1 шт.;

Анализатор ультразвуковой – 1 шт.;

Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.;

Весы маслбойные – 1 шт.;

Вискозиметр истечения – 1 шт.;

Термостат – 1 шт.;

Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.;

Шкаф электросушильный – 1 шт.;

Микроскоп ученический – 1 шт.;

Капельница химическая, комплект мерной посуды Ложка для сжигания веществ – 1 шт.;

Набор химической посуды;

Тигль фарфоровый – 1 шт.;

Фиксанал – 1 шт.;

Чашка для выпаривания – 1 шт.

Видеоматериалы по темам дисциплины

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники

Рябцева С.А. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие / С. А. Рябцева, В.И. Ганина, Н. А. Панова.- 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 192 с. – ISBN 978-5-8114-5285-9

3.2.2. Электронные издания

Госманов Р. Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/198467>

3.2.3. Дополнительные источники:

Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, Академия, 2008 - 136с.

Швирбменская А.Ю. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008 – 158с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
работать с лабораторным оборудованием;	оценка выполнения лабораторной работы
определять основные группы микроорганизмов;	оценка выполнения практической работы
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	оценка выполнения лабораторной работы оценка выполнения практической работы
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	оценка выполнения лабораторной работы оценка выполнения практической работы
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка выполнения практической работы
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	оценка выполнения лабораторной работы оценка выполнения практической работы
Знания:	
основные понятия и термины микробиологии	Тестирование Экзамен
классификацию микроорганизмов	Тестирование Экзамен
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Тестирование Экзамен
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Тестирование Экзамен
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Тестирование Экзамен
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Тестирование Экзамен
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Тестирование Экзамен
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тестирование Экзамен
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Тестирование Экзамен
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Тестирование Экзамен
схему микробиологического контроля	Тестирование Экзамен
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств	Тестирование Экзамен

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 09 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» является дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 15 ЛР 16	- определять химический состав мяса и мясных продуктов; - проводить качественные и количественные анализы; - оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов.	- химический состав живых организмов; - свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; - характеристику ферментов; - характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	128
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	24
лабораторные работы	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	38

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел I. Общая биохимия				
Тема 1.1 Химический состав живых организмов.	Содержание учебного материала		28	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1. ЛР 15, ЛР 16
	1	Общее представление о химическом составе организмов. Химическая связь с биологическими объектами.		
	2	Белки. Химический состав.		
	3	Свойства и классификация белков		
	4	Химическая природа, классификация, свойства ферментов. Роль ферментов микроорганизмов в мясной промышленности. Механизм действия ферментов.		
	5	Характеристика, строение нуклеиновых кислот. Свойства и биологическая роль нуклеиновых кислот и нуклеотидов.		
	6	Липиды, их функции в организме. Состав и свойства жиров.		
	7	Липоиды.		
	8	Строение и свойства углеводов. Биологическая роль углеводов в мясной промышленности.		
	9	Роль воды в живом организме.		
	10	Значение и роль минеральных веществ в живом организме.		
	11	Характеристика витаминов, классификация, роль в организме.		
	Практические занятия		4	
	1	Составление таблицы «Характеристика витаминов, классификация»		
	2	Выполнить сравнительный анализ свойств нуклеиновых кислот		
Лабораторные работы		2		
1	Проведение цветной реакции на белки			
Тема 1.2 Обмен веществ как основной признак жизни	Содержание учебного материала		12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07,
	1	Понятие об обмене веществ. Обмен веществ как основной признак жизни. Биологическое окисление.		
	2	Превращение энергии в живом организме. Биосинтез. Пищевые вещества и пищеварение.		
	3	Значение углеводов, белков, липидов, нуклеотидов в обмене веществ.		

		Энергетические и биологические свойства пищи.		ПК 2.1
	4	Водно-солевой обмен. Взаимосвязь между обменами.		ПК 2.2
	Практические занятия		4	ПК 2.3
	1	Провести сравнительный анализ значения белков, липидов		ЛР 15,
	2	Составить схему «Водно-солевой обмен»		ЛР 16
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление таблиц по теме: «Состав, строение, свойства жиров и липоидов», «Характеристика углеводов, используемых в мясной промышленности». Выполнение презентаций по темам: «Уровни и структура организации белковых молекул», «Молекулярная масса и формы белковых молекул», «Пищевая ценность продуктов питания. Понятие о биосинтезе», «Значение белков и липидов в питании человека». Подготовка рефератов по темам: «Переваривание и всасывание белков», «Переваривание и всасывание липидов».		17	
Раздел II. Техническая биохимия				
Тема 2.1 Биохимия мышечной ткани и крови	Содержание учебного материала		10	
	1	Строение мышечной ткани. Химический состав ткани. Сокращение и расслабление мышц. Автолитические превращения мышечной ткани.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07,
	2	Биохимические функции крови. Химический состав крови. Плазма крови. Липиды и минеральные вещества крови. Витамины и пигменты крови. Ферментные элементы крови.		ПК 2.1
	3	Процесс свертывания крови. Процесс стабилизации крови. Дифрибинирование крови. Гемолитический процесс. Автолитические изменения и биохимические превращения крови под воздействием микроорганизмов. Пищевая ценность крови.		ПК 2.2 ПК 2.3
	Практические занятия		4	ЛР 15, ЛР 16
	1	Заполнить таблицу «Ферменты крови»		
2	Выполнить сравнительный анализ автолитического изменения и биохимического превращения крови под воздействием микроорганизмов			
Тема 2.2 Биохимия	Содержание учебного материала		6	

соединительной и жировой ткани	1	Строение и химический состав соединительной ткани. Хрящевая и костная ткань. Изменение коллагена при технической обработке. Химический состав жировой ткани. Автолитические изменения тканевых жиров. Окислительные изменения тканевых жиров. Предохранение тканевых жиров от окислительной порчи.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1 ПК 2.2
	Лабораторные работы		4	ПК 2.3
	1	Определение йодного числа жира.		ЛР 15,
	2	Определение общей кислотности жиров.		ЛР 16
Тема 2.3 Биохимия внутренних органов, эндокринных и пищеварительных желез	Содержание учебного материала		8	
	1	Химический состав и пищевая ценность почек, печени, легких. Автолитические изменения внутренних органов.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07,
	2	Биохимия желез внутренней секреции. Пищеварительные железы. Процесс автолиза.		ПК 2.1, ПК 2.2
	Практические занятия		4	ПК 2.3
	1	Выполнить сравнительный анализ биохимии эндокринных и пищеварительных желез		ЛР 15, ЛР 16
Тема 2.4 Химический состав мяса и его пищевая ценность. Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении.	Содержание учебного материала		8	
	1	Химический состав мяса и пищевая ценность компонентов мяса.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07,
	2	Биохимические основы созревания мяса. Изменения мяса при охлаждении и созревании. Процессы способствующие интенсификации созревания мяса. Изменения рН, консистенции, водосвязывающей способности, органолептических показателей мяса.		ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3
	Лабораторные работы		4	ЛР 15, ЛР 16
	1	Определение изменений рН, водосвязывающей способности мяса.		
Тема 2.5 Изменения мяса при технологических процессах	Содержание учебного материала		6	
	1	Изменение мяса при замораживании. Биохимические изменения мяса под воздействием микроорганизмов Изменение мяса в процессе посола и при копчении. Изменение мяса при тепловом воздействии.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1,

	Практические занятия		4	ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 15, ЛР 16
	1	Проведение реакций определения процессов автолиза.		
	2	Проведение реакций определения процессов порчи мяса.		
Тема 2.6 Санитарно-гигиенические требования при производстве мясных изделий	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 15, ЛР 16
	1	Источники микрофлоры мяса и мясопродуктов.		
	2	Санитарно- гигиенические требования при производстве мясопродуктов.		
	3	Влияние остаточной микрофлоры на качество консервов.		
	4	Влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий.		
	Практические занятия		4	ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 15, ЛР 16
	1	Определение остаточной микрофлоры консервов.		
	2	Определение остаточной микрофлоры колбасных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2 Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий, оформление отчетов и подготовка их к защите. Подготовка сообщений по темам «Химический состав и пищевой ценности компонентов мяса», «Характеристика остаточной микрофлоры и мясных изделий, прошедших тепловую обработку», «Требования к микроклимату производственных помещений, обеспечивающих санитарную безопасность производства». Выполнение презентаций по темам: «Пищевая ценность мышечной ткани», «Автолиз мышечной ткани», «Биохимические и физико-химические изменения жиров», «Окислительные изменения жиров», «Химический состав и пищевая ценность внутренних органов», «Изменение параметров мяса при замораживании и хранении».		21	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего			128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

учебный кабинет «Технология мяса и мясных продуктов».

лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: микрокалькуляторы, ПК, программное обеспечение

Оборудование лаборатории:

лабораторное оборудование и аппаратура, комплект реактивов и лабораторной посуды.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Царегородцева, Е.В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8.

Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов/2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 2018. - 240 с.: ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов техникумов). ISBN 5-10-003128-X.

3.2.2. Электронные издания

Госманов Р.Г., Колычев Н.М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/198467>

Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/176695>

Охрименко О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/156618>

Сахарова О. В., Сахарова Т. Г. Общая микробиология и общая санитарная микробиология, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/186028>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять химический состав мяса и мясных продуктов;	оценка выполнения лабораторной работы
проводить качественные и количественные анализы;	оценка выполнения лабораторной работы
оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении и хранении мяса и мясных продуктов;	оценка выполнения лабораторной работы
Знания:	
химический состав живых организмов;	Тестирование
свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;	Тестирование
характеристику ферментов;	Тестирование
характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении	Тестирование

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных» является дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 13 ЛР 21 ЛР 23	<ul style="list-style-type: none"> - определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов); - использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств. 	<ul style="list-style-type: none"> - морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных; - строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного; - строение, топографию и физиологические функции органов движения; - строение и физиологические функции кожного покрова и его производных; - строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов; - строение, топографию и физиологические функции органов крово – и лимфообращения; - строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции; - строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	85
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	25

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Тема 1 Строение скелета сельскохозяйственных животных	Содержание учебного материала		10	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4,, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Строение клетки, тканей, органов, систем.		
	2	Деление скелета на осевой и периферический, его строение. Скелет туловища и скелет конечностей, строение и характеристика		
	3	Типы соединения костей. Строение и топография суставов и связок.	4	
	Практические занятия			
	1	Исследование видовых отличий костей скелета различных сельскохозяйственных животных.		
	2	Определение костей грудной и тазовой конечностей.		
Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по темам: «Закономерности строения костей осевого скелета различных видов сельскохозяйственных животных», «Закономерности строения костей периферического скелета различных видов сельскохозяйственных животных»		4		
Тема 2. Анатомия и физиология мышечной системы сельскохозяйственных животных	Содержание учебного материала		8	ОК 3, ОК 4, ПК 1.1. ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Строение мышцы как органа. Характеристика и классификация мышц.		
	2	Анатомия и физиология мышц осевого и периферического скелета.	4	
	Практические занятия			
	1	Определение строения мышц на моделях и живых объектах		
	2	Определение топографии мышц осевого скелета и периферического скелета		
Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по темам: «Промышленное использование мышц сельскохозяйственных животных и птиц», «Общие закономерности расположения мышц на скелете», «Вспомогательные органы мышц, связь с нервной и кровеносной системой».		3		
Тема 3. Строение и функция кожи и ее производных	Содержание учебного материала		6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ПК 1.1. ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Общие закономерности строения кожи и ее производных у различных сельскохозяйственных животных		
	2	Анатомия и физиология кожи. Строение и функции волоса, мякишей, рогов и копыт		
	Практические занятия		2	

	1	Определение видовых особенностей строения кожи на теле сельскохозяйственных животных и птиц.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление рисунка «Строение копыт, копытец, рогов, волоса и пера» Подготовка реферата «Использование кожи и ее производных в производстве товаров народного потребления»		3	
Тема 4. Анатомия и физиология органов пищеварения	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ПК 1.1. ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Строение, развитие и значение органов пищеварения. Пищевод и желудок, брюшная полость, отделы кишечника.		
	2	Застеночные пищеварительные железы и толстый отдел кишечника. Строение, топография печени и поджелудочной железы, слепой, ободочной и прямой кишок и их функции.		
	Практические занятия		2	
	1	Определение видовой принадлежности органов пищеварения у сельскохозяйственных животных и птиц		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада «Анатомия и физиология пищеварительной системы у птиц» Сообщения: «Топография органов пищеварения у различных сельскохозяйственных животных», «Видовые и возрастные особенности строения органов пищеварения и их топография, связь пищеварения с нервной системой и крово- и лимфообращения». Составление схемы строения печени различных сельскохозяйственных животных		3	
Тема 5. Анатомия и физиология органов дыхания	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ПК 1.1. ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Строение, развитие и значение органов дыхания. Строение легких и грудной полости, плевра, ее взаимосвязь с легкими		
	2	Анатомия и физиология органов дыхания сельскохозяйственных птиц		
	Практические занятия		2	
	1	Определение топографии органов дыхания у разных видов животных.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации по теме «Анатомическое строение органов дыхания». Подготовка сообщения по темам «Видовые особенности строения органов дыхания, связь органов дыхания с нервной системой и крово- и лимфообращения», «Плевра, взаимосвязь её с лёгкими. Плевральные полости»		3	
Тема 6.	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 02,

Строение и топография органов крово- и лимфообращения	1	Характеристика и значение систем органов крово - и лимфообращения. Связь органов с другими системами органов.		ОК 3, ОК 4, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	2	Сердце, его строение, положение, иннервация и кровоснабжение. Большой и малый круги кровообращения.		
	3	Строение стенки кровеносных сосудов. Общие закономерности развития, хода и ветвления сосудов. Основные артерии и вены.		
	Практические занятия		4	
	1	Определение строения и топографии органов крово- и лимфообращения		
	2	Анализ строения сердца с сердечной оболочкой		
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по темам «Органы кроветворения и иммунной системы», «Видовые особенности органов кроветворения». Составление схемы расположения основных лимфоцентров различных видов сельскохозяйственных животных		2		
Тема 7. Анатомия и физиология нервной системы и анализаторов	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Общая характеристика и деление нервной системы на отделы. Нейронное строение нервной системы. Сосуды головного мозга. Органы чувств. Органы слуха и равновесия, обоняния, вкуса, осязания.		
	Практические занятия		2	
	1	Определение строения и топографии головного и спинного мозга, их оболочек, периферических нервов. Составление схемы-топографии нервной системы у животных и птиц		
Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по темам: «Строение органов слуха и равновесия», «Органы обоняния, вкуса, осязания»		2		
Тема 8. Анатомия и физиология органов мочевого выделения и размножения	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ЛР 13, ЛР 21, ЛР 23
	1	Органы мочевого выделения. Строение и значение системы мочевого выделения, ее связь с другими системами. Строение и топография органы размножения самцов		
	Практические занятия		2	
	1	Определение строения и топографии органов мочевого выделения и размножения самки и самца		
Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта по темам: «Филоонтогенез половых органов самцов и самок сельскохозяйственных животных», «Анатомия и физиология		3		

	органов мочеотделения сельскохозяйственных птиц»			
Тема 9. Железы внутренней секреции.	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 4, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ЛР 13, ЛР 21
	1	Функциональное значение желез внутренней секреции. Их связь с другими системами органов.		
	Практические занятия		2	
	1	Изучение и желез внутренней секреции.		
	Самостоятельная работа обучающихся Написание доклада по теме «Функциональное значение желез внутренней секреции, их связь с другими системами»		2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		2	
	Всего		85	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- инструкционно-технологические карты;
- плакаты, схемы, таблицы,
- анатомические атласы,
- микроскопы,
- муляжи;
- гистологические препараты,
- инструменты; лабораторная посуда,
- химические реактивы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Жильцов В.Г., Сысоев В.С. Анатомия мясопромышленных животных. – М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2018 – 256с.

Писменская В.Н. и др. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных / Писменская В.Н. и др. - М.: КолосС, 2020. - 280 с.

3.2.2. Электронные издания

Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Зеленевский К.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/193272>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/209678>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/146647>

3.2.3. Дополнительные источники:

Анатомический атлас сельскохозяйственных животных. DVD-диск – М.: 2020

Акаевский А.И., Юдичев Ю.Ф. Анатомия домашних животных. – М: ОО Аквариум-принт, 2015

Вракин В.Ф. и др. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных / Вракин В.Ф. и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2020. - 272 с.

Скопичев В.Г., Шумилов Б.Г. Морфология и физиология животных. – Спб: Лань, 2021

Климов, А. Ф. Анатомия домашних животных. - С-Петербург: Лань, 2021. - 1040 с.

Зеленевский, Н. В. Анатомия и физиология животных. - М.: Академия, 2017. – 464 с.

Интернет – ресурсы:

Портал литературы по анатомии <http://www.vashaknizka.ru>

Сайт Петербургского государственного аграрного университета <http://spbgau.ru>

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html

Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
определять топографическое положение органов и частей тела сельскохозяйственных животных (в том числе птицы и кроликов);	Оценка выполнения практических занятий Дифференцированный зачет
использовать особенности строения организмов животных и физиологических процессов для получения продуктов заданного качества и свойств	Оценка выполнения практических занятий Дифференцированный зачет
Знать:	
морфологию, строение и функции органов и тканей сельскохозяйственных животных;	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение и функцию клеток, тканей, общие закономерности строения и развития органов животного	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение, топографию и физиологические функции органов движения;	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение и физиологические функции кожного покрова и его производных;	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение, топографию и физиологические функции систем внутренних органов;	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение, топографию и физиологические функции органов крово – и лимфообращения;	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение, топографию и физиологические функции желез внутренней секреции;	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет
строение, топографию и физиологические функции нервной системы и анализаторов.	Оценка выполнения практических работ Дифференцированный зачет

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента, маркетинга» является учебной дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 26	- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.	- основные положения экономической теории; - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития в области производства мяса и мясных продуктов, молочных продуктов. - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда; - стили управления и виды коммуникаций; - принципы делового общения в коллективе; - управленческого цикла; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связи с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	170
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	120
в том числе:	
теоретическое обучение	75
практические занятия	45
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12
Самостоятельная работа	38

2.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы	
Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1.1 Производство и экономика	Содержание учебного материала	14	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ОК09, ПК 3.5, ПК 3.1, ЛР 20, ЛР 26	
	1			Экономическая теория: основные понятия и положения. Структура общей экономической теории: микроэкономика и макроэкономика. Основные методы экономической науки.
	2			Производство. Материальное и нематериальное производство. Простое и расширенное воспроизводство. Понятие экономической эффективности. Потребность как экономическая категория
	3			Экономические ресурсы и их виды: природные, материальные, трудовые, финансовые.
	4			Проблема производственных возможностей и эффективности экономики. Проблема оптимального выбора. Понятие вмененных издержек. Кривая производственных возможностей и её анализ.
	5			Собственность как основа производственных отношений. Объекты и субъекты собственности. Типы и виды собственности. Частная собственность. Многообразие форм собственности
	Практические занятия	4	ОК 02, ОК 05, ПК 3.4, ПК 3.5, ЛР 19, ЛР 26	
1	Семинар: Экономические системы.			
2	Построение и анализ кривых производственных возможностей.			
Тема 1.2 Рынок и его сущность	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК0 2, ОК 04, ОК05, ОК09, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ЛР 26, ЛР 20	
	1			Рынок: принципы (свобода экономической деятельности хозяйствующих субъектов; ответственность хозяйствующих субъектов за результаты экономической деятельности; свободное ценообразование, основанное на сбалансированности спроса и предложения; конкуренция товаропроизводителей; минимальное прямое участие государства в хозяйственной деятельности) и функции.
	2			Классификация рынка. Принципы рыночной экономики. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.
	3			Основные элементы рынка. Товар: полезность и стоимость. Предельная

		полезность блага. Цена товара и её функции: информационная, стимулирующая, распределительная.		
	4	Деньги: сущность и функции (деньги как мера стоимости, как средство обращения, средство сохранения стоимости). Закон денежного обращения. Ликвидность.		
	5	Спрос: понятие, детерминанты спроса. Закон спроса, кривая спроса. эластичность спроса. Предложение: понятие, детерминанты предложения. Закон предложения, кривая предложения. Эластичность предложения.		
	Практические занятия		6	
	1	Расчет количества денег в обращении.		ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 3.2, ЛР26
	2	Решение задач на законы спроса и предложения.		
	3	Построение графиков спроса и предложения		
Тема 1.3 Теория поведения потребителя	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09, ПК 3.1, ПК 3.5, ПК 3.3, ЛР 26
	1	Спрос и полезность. Общая и предельная полезность товара.		
	2	Потребительское равновесие. Кривая безразличия, карта безразличия. Бюджетная линия. Равновесие потребителя. Эффект замещения и эффект дохода.		
	Практические занятия		2	
	1	Построение кривых безразличия и бюджетных линий.		ОК 02, ПК3.5, ЛР 26
Тема 1.4 Экономические ресурсы предприятия	Содержание учебного материала		34	ОК 01, ОК 02, ОК04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ЛР 20, ЛР 19
	1	Спрос и предложение на рынке ресурсов. Особенности формирования спроса и предложения на рынке ресурсов. Предложение факторов производства.		
	2	Рынок капитала: основной и оборотный капитал. Основные фонды предприятия: понятие и классификация. Показатели использования ОПФ: фондоотдача, фондоемкость, фондовооруженность, среднегодовая стоимость основных фондов.		
	3	Амортизация основных средств. Виды износа. Методы расчета амортизационных отчислений: линейный, по остаточной стоимости, по сумме чисел лет срока полезного использования, пропорционально выпущенной продукции.		
	4	Оборотные средства: понятие и классификация. Показатели использования оборотных средств: Материалоотдача, материалоемкость, коэффициент оборачиваемости, длительность одного оборота.		

	5	Рынок труда. Кадры предприятия: понятие и классификация.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.3, ПК 3.5, ПК 3.4, ЛР 20, ЛР 19		
	6	Заработная плата и стимулирование труда. Номинальная и реальная заработная плата.. Производительность труда.				
	7	Формы и системы оплаты труда. Тарифная система. Надбавки и доплаты. Порядок начисления и выплаты заработной платы.				
	8	Удержания из заработной платы: налог на доходы физических лиц, возмещение материального ущерба, алименты.				
	9	Производительность труда				
	10	Рынок земли. Особенности земли как фактора производства. Цена земли.				
	Практические занятия				14	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК05, ОК09, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ЛР 26, ЛР20, ЛР19
	1	Расчет амортизационных отчислений				
	2	Расчет показателей использования основных производственных фондов.				
	3	Расчет показателей использования оборотных средств.				
4	Рынок труда					
5	Расчет заработной платы.					
6	Расчет показателей производительности труда.					
7	Определение действий предприятия в условиях рыночной экономики					
Тема 1.5 Основные показатели деятельности предприятия	Содержание учебного материала		12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК09, ПК 3.2, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5, ЛР 26, ЛР20, ЛР19		
	1	Издержки производства: понятие и классификация. Классификация расходов на производство и реализацию продукции по экономическим элементам. Калькуляция себестоимости единицы продукции. Виды себестоимости: цеховая, производственная, коммерческая.				
	2	Цена: экономическое содержание и функции (учетная, распределительная, регулирующая, расчетная, стимулирующая). Ценообразование.				
	3	Прибыль: сущность, ее источники и виды. Рентабельность как показатель эффективности работы предприятия.				
	Практические занятия		6	ОК 01, ОК 02, ОК04, ЛР 26, ПК3.1, ПК 3.2, ПК 3.5		
	1	Расчет себестоимости продукции.				
	2	Формирование цены.				
3	Расчет прибыли и рентабельности производства.					
Раздел 2. Основы менеджмента						
Тема 2.1. Менеджмент и его основные	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02,		
	1	Управление и менеджмент. Цели и задачи управления организациями				

функции		различных организационно-правовых форм. Основные функции менеджмента.		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 20, ЛР26
	2	Цикл менеджмента. Планирование. Организация. Мотивация. Контроль.		
	3	Управленческое решение: понятие, процесс принятия решений, методы, эффективность.		
	Практические занятия		1	
	1	Применение методов принятия решений		ОК01, ПК 3.2, ЛР 20
Тема 2.2. Руководство организацией	Содержание учебного материала		12	
	1	Лидерство, руководство, власть. Формальные и неформальные группы. Стиль руководства: авторитарный, демократический, либеральный.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.2, ПК 3.4, ЛР 26, ЛР 19
	2	Конфликт: понятие, причины возникновения. Стили разрешения конфликта. Стресс.		
	3	Коммуникации как связующие процесса управления.		
	4	Деловое общение: понятие, этика, этикет и тактика делового общения. Психологические закономерности делового общения.		
	Практические занятия		4	
	1	Подготовка и проведение совещания.		ОК 01, ОК 04, ПК 3.2, ПК 3.3, ЛР 20
2	Деловые встречи (беседы)			
Раздел 3. Основы маркетинга				
Тема 3.1 Социальные основы маркетинга	Содержание учебного материала		8	
	1	Маркетинг: понятие, цели, основные принципы. Концепции маркетинга. Процесс управления маркетингом.		ОК 01, ОК 04, ОК 09, ПК 3.2, ПК 3.5, ЛР 20
	2	Этапы жизненного цикла товара		
	Практические занятия			
	1	Анализ ситуации на рынке товаров и услуг.	4	ОК 01, ОК 04, ПК 3.2, ПК 3.5, ЛР26
2	Определение жизненного цикла товара			
Тема 3.2 Организация маркетинга	Содержание учебного материала		12	
	1	Маркетинговая информация. Маркетинговая среда. Сегментирование рынка.		ОК 05, ПК 3.1, ПК 3.4, ЛР 20, ЛР 19, ЛР 26
	2	Разработка товаров. Подход к разработке новых товаров.		
	3	Установление цен на товары: задачи и ценообразование.		
	4	Продвижение товаров: реклама, стимулирование сбыта, пропаганда. Методы распространения товаров.		
Практические занятия		4		

	1	Маркетинговая среда мясоперерабатывающего предприятия.		ОК 05, ПК 3.2, ПК 3.3, ЛР 19
	2	Разработка рекламы продукции.		
Самостоятельная работа обучающихся			38	
Выполнение домашних заданий				
Написание конспектов				
Написание докладов				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
«Основные экономические проблемы».				
«Принципы рыночной экономики»				
«Пути улучшения использования основных производственных фондов»				
«Износ основных производственных фондов»				
«Пути повышения эффективности использования основных производственных фондов»				
«Роль малого бизнеса в развитии экономики РФ (региона, муниципального образования)».				
«Организация предпринимательской деятельности. Проблемы ее реализации на современном этапе развития»				
«Изучение резервов и факторов роста производительности труда на малых предприятиях»				
«Трудовой кодекс и дисциплина труда в деятельности организации»				
«Особенности бестарифного варианта организации заработной платы».				
	Итого		170	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

учебный кабинет социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: персональные компьютеры, микрокалькуляторы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Барышев А.Ф. Маркетинг: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования / А.Ф. Барышев. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224. – ISBN 978-5-4468-4715-0

Казначевская Г.Б. Менеджмент: учебное пособие – Ростов н/Дону, 2018. – 429 с. - ISBN 978-5-222-29426-0

3.2.2. Электронные издания

Вазим А.А. Основы экономики, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/185907>

Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/277661>

Ким С.А. Маркетинг, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/277337>

Тертышник М.И. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. И. Тертышник. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 631 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13042-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448837>

3.2.3. Дополнительные источники:

Трудовой кодекс РФ

Жабина, С.Б., Бурдюгова, О.М, Колесова, А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник для среднего профессионального образования. Изд. 2-е. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Оценка выполнения практических работ Экзамен
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	
Знания:	
- основных положений экономической теории	Тестирование Практические работы Экзамен
- принципов рыночной экономики	
- современного состояния и перспектив развития в области производства мяса и мясных продуктов	
- роли и организации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	
- механизмов ценообразования на продукцию (услуги)	

- механизмов формирования заработной платы	
- форм оплаты труда	
- стилей управления, видов коммуникации	
- принципов делового общения в коллективе	
- управленческого цикла	
- особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности	
- сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга, его связи с менеджментом	
- форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является учебной дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02 ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27	<ul style="list-style-type: none"> - готовить документы для подачи заявления о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя; - выбирать режим уплаты налогов; - вести отчетность установленной формы; - анализировать состояние рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - планировать объем и ассортимент выпускаемой продукции и услуг; - рассчитывать прибыль и рентабельность по результатам предпринимательской деятельности; - разрабатывать бизнес-план; 	<ul style="list-style-type: none"> - правовые экономические основы индивидуального предпринимательства; - экономическую сущность налогов, их функции; - упрощенный порядок ведения учета, патентная система налогообложения; - порядок оформления кредитов; - методы расчета затрат, доходов, прибыли, рентабельности; - ассортимент выпускаемой продукции и услуг; - структуру и содержание бизнес-плана; - порядок разработки бизнес-плана

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	85
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	25

2.2. Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Предпринимательство и бизнес	Содержание учебного материала	2	
	1 Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство. Субъекты бизнеса: предприниматели; потребители; граждане, работающие по найму; государство. Особенности предпринимательского бизнеса: производство товаров услуг; инновационная и научно-техническая деятельность; коммерческая, посредническая, консультационная деятельность; аудит; оценочная деятельность.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.3, ПК 3.2, ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	Практические занятия	0,5	
	1 Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации	1	
Тема 2. Предприятие в условиях рыночной экономики	Содержание учебного материала	4	
	1 Механизм рыночной экономики. Характеристика рыночной экономики. Принципы рыночной экономики: свобода предпринимательства и выбора, личный интерес как главный мотив поведения, частная собственность на средства производства, рыночное ценообразование, договорные отношения между хозяйствующими субъектами, конкуренция, ограниченное вмешательство государства в хозяйственную деятельность. Экономические функции государства.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.3, ПК 3.2, ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	2 Экономический кругооборот – взаимоотношения между субъектами экономики: домашними хозяйствами, фирмами и государством. Трехсекторная модель кругооборота.		

	3	Характеристика рыночных структур: совершенная конкуренция, монополистическая конкуренция, олигополия, монополия.		
	Практические занятия		3	
	1	Имитационная игра «Заработать на жизнь»		
	2	Заполнение таблицы «Характеристика рыночных структур»		
	Самостоятельная работа Прочитать в СМИ информацию о каком-либо антимонопольном процессе. Высказать по три аргумента в пользу процесса демонополизации и три аргумента против		1	
Тема 3. Организация бизнеса	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	1	Физические и юридические лица. Правоспособность и дееспособность. Порядок образования юридических лиц. Учредительные документы юридического лица. Фирма как иерархическая система. Транзакционные издержки – основа в организации фирмы. Факторы, обеспечивающие более высокую эффективность фирмы. Критерии оптимальности размеров фирмы. Предприятие – первичное, основное звено общественного производства. Признаки предприятия. Классификация предприятий (по сферам деятельности, по формам собственности, по организационно-хозяйственной структуре). Организационно-правовые формы бизнеса. Достоинства и недостатки основных организационно-правовых форм бизнеса. Критерии выбора организационно-правовой формы и месторасположения бизнеса		
	2	Малый бизнес. Состояние малого бизнеса в Российской Федерации и в Алтайском крае. Формы малого бизнеса: индивидуальное предприятие (индивидуальная трудовая деятельность, индивидуальное частное предприятие), хозяйственное товарищество (полное товарищество, товарищество на вере), хозяйственное общество (общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество). Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы бизнеса. Государственная регистрация предпринимательской деятельности. Регистрация индивидуальных предпринимателей. Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей Регистрация юридических лиц. Единый государственный реестр юридических лиц.		

	<p>Практические занятия</p> <p>1 Сравнительная характеристика основных организационно-правовых форм бизнеса</p> <p>2 Заполнение таблицы «Формы малого бизнеса»</p> <p>3 Обоснование выбора организационно-правовых форм для организации конкретного бизнеса.</p> <p>4 Выбор месторасположения предприятий</p> <p>Самостоятельная работа Подготовка информационной справки «Малый бизнес в России»</p>	2	
<p>Тема 4. Маркетинг</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Маркетинг: сущность, цели. Функции маркетинга: аналитическая, производственная, сбытовая, управления и контроля, инновационная. Элементы маркетинга. Уровни потребностей.</p> <p>2 Концепции маркетинга: концепция совершенствования производства, концепция совершенствования товара, концепция интенсификации коммерческих усилий, концепция чистого маркетинга, концепция социально-этического маркетинга.</p> <p>3 Маркетинг-микс. Комплекс маркетинга - модель 4P (Product - товар, Price - цена, Place - место, Promotion - продвижение).</p> <p>4 Маркетинговая среда предприятия; микросреда: поставщики, посредники, потребители, конкуренты, контактные аудитории (банки, инвестиционные компании, средства информации, государственные учреждения, законы, организации потребителей, группы защитников окружающей среды, представители национальных меньшинств, местное население, собственные рабочие и служащие, управляющие); макросреда: демографические, экономические, природные, социально-культурные, политические, научно-технические факторы.</p> <p>5 Маркетинговые исследования. Этапы исследования: постановка проблемы, цели, задач; разработка плана исследования; сбор информации; анализ информации; представление информации. Методы исследования: методы полевых исследований, методы кабинетных исследований. Способы получения первичной информации: наблюдение, опрос, интервью по телефону, по почте, групповое интервью.</p> <p>6 Стратегии продвижения товара. Методы сбыта. Стратегии сбыта. Каналы сбыта. Сбытовая стратегия «push». Сбытовая стратегия «pull».</p>	6	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27</p>

		Стимулирование сбыта: стимулирование торговли, стимулирование потребителей.		
	7	Коммуникация в маркетинге. Целевая аудитория. Формы продвижения товаров: реклама, публицити, публик рилейшнз, персональная (личная) продажа, стимулирование продаж. Формы рекламы. Требования к рекламным материалам. Преимущества и недостатки рекламных средств.		
	Практические занятия		4	
	1	Упражнения на выработку умений устанавливать связи между товарами и потребностями, которые они удовлетворяют.		
	2	Игра «Лото»: Признаки различных концепций маркетинга		
	3	Разработка концепции 4 «Р» на примере конкретного товара		
	4	Выводы по проведенному маркетинговому исследованию (по представленным результатам)		
	5	Продвижение товаров животного происхождения		
	Самостоятельная работа Составление плана маркетингового исследования для конкретного товара, услуги, бизнес-идеи.		3	
Тема 5. Ценообразование	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	1	Система цен в рыночной экономике. Цена - форма выражения ценности благ, проявляющаяся в процессе их обмена. Функции цен: измерительно-информационная, распределительная, стимулирующая, регулирующая. Ценообразующие факторы внутренние, внешние. Основные цели ценообразования: обеспечение сбыта, максимизация прибыли, удержание своей доли рынка. Социальная ценовая политика		
	2	Себестоимость. Бухгалтерские и экономические издержки. Бухгалтерская и экономическая прибыль. Классификация издержек: а) по отношению к объему производства: постоянные и переменные, общие, средние постоянные, средние переменные, средние общие предельные; б) по способу включения в себестоимость: прямые, косвенные; в) по периодичности возникновения: единовременные, текущие. Группировка затрат по статьям калькуляции. Расчет себестоимости по статьям калькуляции.		
	3	Точка безубыточности		
	Практические занятия		4	
1	Расчет бухгалтерских и экономических издержек и бухгалтерской и экономической прибыли			
	2	Классификация издержек по отношению к объему производства. Расчет		

		издержек по производству продукции		
	3	Составление калькуляцию себестоимости продукции		
	4	Расчет точки безубыточности		
		Самостоятельная работа Написать аналитическую справку по динамике цен на товары первой необходимости, используя статистический материал. Составить калькуляцию и смету затрат на продукцию, распределив накладные расходы по видам продукции любым способом по вашему выбору.	3	
Тема 6. Финансирование		Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	1	Источники и виды финансирования. Начальный капитал на открытие своего дела. Собственный и заемный капитал. Преимущества и недостатки самофинансирования и заемного финансирования. Кругооборот вложенных в производство средств. Финансовые ресурсы предприятия. Виды финансирования: собственные (чистая прибыль, амортизация, первоначальный капитал), заемные (банковский кредит, торговый кредит, лизинг, государственные дотации и субсидии).		
	2	Виды и способы кредитования. Сущность кредита. Принципы кредитования (возвратность, срочность, платность, обеспеченность, дифференцированность). Виды кредитования: банковский кредит, потребительский кредит, коммерческий кредит, международный кредит, государственный кредит. Условия кредитования малого бизнеса. Простой и сложный процент. Эффективная ставка процента.		
	3	Финансовое планирование на предприятии. Стратегическое финансовое планирование. Оперативное финансовое планирование. Структура финансового плана.		
		Практические занятия	4	
	1	Решение задач по расчету процентов по кредиту.		
	2	Составление финансового плана		
		Самостоятельная работа Подготовка доклада «Проблемы кредитования малого бизнеса». Решение задач по расчету процентов по кредиту. Выяснить в близлежащем банке виды кредитов малому бизнесу и условия получения кредита для малого бизнеса. Составление личного финансового плана.	3	
Тема 7. Персонал		Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02,
	1	Организационная структура предприятия. Персонал (производственный,		

		управленческий). Виды заработной платы.		ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	2	Планирование и набор персонала. Внутренние и внешние источники набора персонала. Заемный персонал. Аутсорсинг, аутстаффинг, лизинг. Государственные службы трудоустройства. Основные этапы процесса подбора персонала. Методы отбора кандидатов.		
	3	Мотивация персонала. Внутренняя и внешняя мотивация. Стимулирующие системы в организации: заработная плата, бонусы, участие в прибыли, стимулирование свободным временем, общественное признание и др.) Теории мотивации.		
	4	Этика делового общения. Виды делового общения: деловое совещание, деловая беседа, публичное выступление. Коммуникации.		
	5	Конфликт. Элементы конфликта. Причины конфликтов. Классификация конфликтов. Виды конфликтов. Формы разрешения и завершения конфликтов. Стратегии выхода из конфликта. Методы управления конфликтами. Роль руководителя в урегулировании конфликтов.		
	Практические занятия		3	
	1	Составление объявления о текущей вакансии		
	2	Сравнительная характеристика теории X и теории Y		
	3	Заполнение таблицы «Виды конфликтов»		
	Самостоятельная работа		2	
	Написание эссе (привести примеры, характеризующие понятия): разрешение конфликта, урегулирование конфликта, завершение конфликта, устранение конфликта, выход из конфликта, компромисс, приспособление, избегание конфликта, сотрудничество. Тест «Умеете ли Вы вести деловые переговоры?», «Коммуникабельны ли Вы?»			
Тема 8. Взаимодействие предприятия с внешней средой	Содержание учебного материала		4	
	1	Предприятие: определение, схема работы. Взаимодействие предприятия с внешней средой. Факторы прямого воздействия (макросреда): потребители, поставщики, конкуренты, акционеры, законы. Факторы косвенного воздействия (микросреда): технологические, экономические, социально-культурные и политические факторы, взаимоотношения с местными сообществами. Место государства во внешней среде.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ЛР 20 ЛР 23
	2	Порядок открытия фирмы. Нормативные документы, регламентирующие создание и открытие фирмы, ИП. Этапы регистрации фирмы: подготовка учредительных документов; процедура регистрации и постановка на		

		налоговый учет и учет во внебюджетных фондах; изготовление печати и открытие расчетного счета.		ЛР 27
3		Основания для закрытия ИП. Пакет документов при ликвидации ИП на добровольных началах. Порядок действий при ликвидации фирмы. Увольнение работников.		
	Практические занятия		3	
1		Заполнение таблицы «Факторы прямого и косвенного воздействия» Деловая игра «Открытие фирмы»		
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию по темам: Подготовка документов, необходимых для регистрации ООО Подготовка документов, необходимых для регистрации ИП Процедура регистрации и постановка на налоговый учет Открытие расчетного счета		1	
Тема 9. Бухгалтерский учет и налогообложение	Содержание учебного материала		6	
	1	Прямые и косвенные налоги юридических лиц. Налоговая система. Функции налогов: фискальная, распределительная, регулирующая. Элементы налога: объект налога, налоговая база, ставка, налоговый период, порядок исчисления налога, сроки уплаты, льготы. Классификация налогов: федеральные, региональные, местные. Прямые и косвенные налоги. Специальные налоговые режимы, упрощенная система налогообложения,		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	2	Налоги с физических лиц. Доходы физических лиц. Доходы, не подлежащие налогообложению. Ставки НДФЛ. Налоговые вычеты: стандартные, социальные, имущественные, профессиональные. НДФЛ для индивидуального предпринимателя. Страховые взносы во внебюджетные фонды: пенсионный фонд, фонд медицинского страхования, фонд социального страхования. Налог на имущество физических лиц. Земельный налог. Транспортный налог		ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	3	Ведение бухгалтерского учета на предприятии. Предмет бухгалтерского учета. Объекты бухгалтерского учета: хозяйственные средства, источники финансирования хозяйственных средств, хозяйственные процессы. Активы предприятия: оборотные, внеоборотные. Пассивы предприятия: собственные и заемные. Бухгалтерские счета. Дебет, кредит, сальдо. Метод двойной записи. Формы ведения бухгалтерского учета.		

	Практические занятия	4	
	1 Расчет НДС, налога на прибыль, налога на имущество организаций		
	2 Деловая игра «Рассчитываем НДФЛ»		
	3 Расчет налога на имущество физических лиц, транспортного налога.		
	4 Деловая игра «Создаем фирму»		
	Самостоятельная работа Определить налог на прибыль организации. Заполнить справку о доходах физических лиц (№2-НДФЛ) по данным деловой игры. Рассчитать активы и пассивы создаваемого предприятия	2	
Тема 10. Устойчивое развитие	Содержание учебного материала	2	
	1 17 задач ООН..		
	2 Внешние эффекты: положительные, отрицательные		
	Практические занятия	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.4, ЛР 20
	1 Заполнение таблицы «Меры нейтрализации внешних эффектов»		
2 Разработка идеи, направленная на решение одной из задач ООН			
Тема 11. Бизнес-план	Содержание учебного материала	12	
	1 Бизнес-идея. SWOT-анализ. Уникальное торговое предложение. Бизнес-планирование. Роль и задачи бизнес-плана. Функции и основные разделы бизнес-плана.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ЛР 20 ЛР 23 ЛР 27
	2 Рынок сбыта, целевая аудитория, анализ конкурентов. Оценка потенциальной емкости рынка. Оценка потенциальной суммы продаж. Прогноз объемов продаж. Сегментация рынка (характеристика целевой группы потребителей конкретного товара/услуг). Емкость рынка. Размер рынка. Доля рынка. Работа с клиентами. Конкуренция на рынках сбыта, анализ рыночной конъюнктуры. Конкурентные преимущества.		
	3 Маркетинговый план и SWOT-анализ. Комплекс маркетинга. Стратегия развития предприятия. Цели и стратегии маркетинга. Стратегия ценообразования. Товарная стратегия. Сбытовая стратегия. Методы стимулирования продаж. Формирование общественного мнения о фирме, и ее товарах. Стратегия организации сервисного обслуживания. Выбор рекламных средств и стратегия рекламной кампании. SWOT-анализ для предполагаемого бизнеса: сильные и слабые стороны возможности и угрозы для бизнеса.		
	4 Производственный план. Производственный процесс. Производственные		

	мощности. Единовременные затраты. Потребность в материальных ресурсах. Потребность в средствах на оплату труда. Текущие затраты. Постоянные, переменный расходы. Выручка. Прибыль. Рентабельность продаж.		
5	Финансовый план. Определение эффективности предполагаемого бизнеса. Объем требуемых ресурсов, источники финансирования. Баланс денежных доходов и расходов. Точка безубыточности. Срок окупаемости. Оценка рисков.		
6	Презентация проекта		
Практические занятия		9	
1	Выбор и обоснование бизнес-идеи. SWOT-анализ		
2	Описание продукта		
3	Описание рынка сбыта, целевой аудитории, анализ конкурентов предполагаемого бизнеса		
4	Составление маркетингового плана.		
5	SWOT-анализ предполагаемого бизнеса.		
6	Составление плана производства предполагаемого бизнеса: расчет оборудования, единовременных затрат, текущих затрат (постоянных, переменных), выручки, прибыли, рентабельности.		
7	Расчет первоначального капитала, определение источников финансирования. Расчет точки безубыточности, срока окупаемости		
8	Презентация проектов		
Самостоятельная работа Составление и оформление бизнес-плана. Структура бизнес-плана: Резюме 1. Основная идея проекта. 2. План маркетинга 2.1. Виды товаров и услуг 2.2. Рынок сбыта. 2.3. План маркетинга. 3. Финансовый план 3.1. Определение источников финансирования 3.2. Смета затрат до получения первых поступлений от реализации 3.3. Анализ эффективности проекта		8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		85	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: ПК, программное обеспечение

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники:

Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е.В. Купцова, А.А. Степанов- Москва: издательство Юрайт, 2020.– 435 с. – (Профессиональное образование). – ISBN-978-5-534-11053-1

Синяева И.М. Маркетинг: учебник для среднего профессионального образования/ И.М. Синяева, О.Н. Жильцова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 495 с. – (Профессиональное образование). – ISBN – 978-5-534-12516-0

Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е.Ф. Чеберко – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 219 с. – (Профессиональное образование). – ISBN – 978-5-534-05041-7

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Н. Череданова – 18-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 224 с. – ISBN 978-5-4468-6683-0

3.2.2. Электронные издания

Лапина Е.Н., Остапенко Е.А., Татарина М.Н. Основы предпринимательской деятельности, 2022 г. - коллекция "Ветеринария и сельское хозяйство — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/221180>

3.2.3. Интернет-ресурсы:

<http://www.gks.ru/> - Государственный комитет РФ по статистике

<http://www.akm.ru/> - информационное агентство АК & М

<http://www.minfin.ru/> - Министерство финансов РФ

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: - правовые экономические основы индивидуального предпринимательства; - экономическую сущность налогов, их функции; - упрощенный порядок ведения учета, патентная система налогообложения; - порядок оформления кредитов; - методы расчета затрат, доходов, прибыли, рентабельности; - ассортимент выпускаемой продукции и услуг; - структуру и содержание бизнес-плана;	« Отлично » – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. « Хорошо » – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. « Удовлетворительно » – теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение составления таблиц и схем, ведение простых расчетов

<p>- порядок разработки бизнес-плана</p>	<p>сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно»</p> <p>– теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	---	--

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить документы для подачи заявления о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя; - выбирать режим уплаты налогов; - вести отчетность установленной формы; - анализировать состояние рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - планировать объем и ассортимент выпускаемой продукции и услуг; - рассчитывать прибыль и рентабельность по результатам предпринимательской деятельности; - разрабатывать бизнес-план; 	<p>«Отлично» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. составление бизнес-плана</p>
--	--	---

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ЧЕРЧЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Черчение» является дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26	- читать рабочие и сборочные чертежи; - выполнять эскизы, технические рисунки и простые чертежи деталей, их элементов, узлов;	- правила чтения технической документации; - способы графического представления объектов, пространственных образов и схем; - правила выполнения чертежей; - технику и принципы нанесения размеров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	54
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	16

2.2 Тематический план и содержание учебной 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 и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
Тема 1 Геометрические построения	Содержание учебного материала	6	
	1 Геометрические построения Построение параллельных прямых Построение взаимно-перпендикулярных прямых Деление отрезка прямой. Построение углов Деление окружности на равные части, построение правильных многоугольников	2	ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26

		Сопряжения		
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений «Геометрические построения»	2	
	2	Выполнение упражнений «Сопряжения»	2	
	Самостоятельная работа Выполнение графических работ по теме		2	
Тема 2 Основные положения начертательной геометрии	Содержание учебного материала		8	
	1	Основные положения начертательной геометрии Предмет начертательной геометрии Прямоугольное проецирование на две и три взаимно-перпендикулярные плоскости проекций, образование чертежа Проекция прямой линии и ее отрезка Многогранники Поверхности вращения Взаимное пересечение поверхностей вращения	2	ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26
	2	Аксонметрические проекции Аксонметрические изображения плоских многоугольников Аксонметрические проекции окружностей Изометрические проекции цилиндра, конуса и сферы	2	
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений «Основные положения начертательной геометрии»	2	
	2	Выполнение упражнений «Аксонметрические проекции»	2	
	Самостоятельная работа Выполнение графических работ по теме		4	
	Содержание учебного материала		8	
Тема 3. Основные правила выполнения чертежей	1	Основные правила выполнения чертежей Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Классификационные группы стандартов ЕСКД Общие правила	ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26	
		а о р м л е н и я ч е р		

		теж ей Необходимость указания размеров на чертежах и общие требования к их нанесению Правила нанесения размеров Нанесение предельных отклонений размеров Задание на чертеже допусков форм и расположения поверхностей Указание на чертежах требуемой шероховатости Поверхности Указание на чертежах покрытий и показателей свойств материалов Эс киз дет али и тех ни чес ки й рис ун ок		
	2	Изображения Виды Сечения Разрезы Выносные элементы Условности и упрощения Примеры построения недостающих проекций по двум заданным	2	
		Практические занятия		
	1	Выполнение упражнений «Изображения»	2	
	2	Выполнение упражнений «Нанесение размеров и их предельных отклонений»	2	
		Самостоятельная работа Выполнение графических работ по теме	4	
Тема 4 Правила выполнения чертежей некоторых деталей и их соединений		Содержание учебного материала	6	
	1	Правила выполнения чертежей некоторых деталей и их соединений Общие положения Резьбы Крепежные изделия Резьбовые соединения Шпоночные и шлицевые соединения	2	ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26

		Неразъемные соединения Зубчатые передачи Пружины		
	Практические занятия			
	1	Выполнение упражнений «Чертежи деталей»	2	
	2	Выполнение упражнений «Чертежи соединений деталей»	2	
	Самостоятельная работа Выполнение графических работ по теме		3	
Тема 5 Чертежи общего вида и сборочные чертежи	Содержание учебного материала		6	
	1	Чертежи общего вида Общие требования Размеры, проставляемые на чертежах Условности и упрощения Изображение некоторых изделий и устройств на чертежах общего вида Конструктивно-технологические особенности изображения соединений деталей Нумерация позиций на чертежах Обозначение чертежа	2	ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26
	2	Сборочный чертеж Деталирование Деталирование чертежа общего вида Групповые и базовые конструкторские документы Спецификация Сборочный чертеж	2	
	Практические занятия		2	
	1	Выполнение упражнений «Чертежи общего вида»		
	Самостоятельная работа Выполнение графических работ по теме		2	
Тема 6 Схемы	Содержание учебного материала		2	
	1	Схемы Определения. Термины. Виды и типы схем. Правила выполнения схем Гидравлические и пневматические схемы Кинетические схемы Электрические схемы	2	ОК 09 ПК 1.2 ЛР 22 ЛР 26
	Самостоятельная работа Выполнение графических работ по теме		1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего			54	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедиапроектор;
экран проекционный

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Чумаченко, Г.В. Техническое черчение: учебник/ Г.В. Чумаченко.- М.:КНОРУС, 2016- 296 С. (Начальное профессиональное образование) ISBN 978-5-406-02341-9; доступ <https://777russia.ru/book/uploads>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
читать рабочие и сборочные чертежи;	Оценка выполнения практических работ; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы
выполнять эскизы, технические рисунки и простые чертежи деталей, их элементов, узлов;	Оценка выполнения практических работ; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы
Знания:	
правил чтения технической документации;	Устный опрос, тестирование оценка выполнения заданий самостоятельной работы
способов графического представления объектов, пространственных образов и схем;	Устный опрос, тестирование оценка выполнения заданий самостоятельной работы
правил выполнения чертежей;	Устный опрос, тестирование оценка выполнения заданий самостоятельной работы
техники и принципов нанесения размеров	Устный опрос, тестирование оценка выполнения заданий самостоятельной работы

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ХИМИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия в профессиональной деятельности» является дисциплиной вариативной части общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ЛР 16, ЛР 21 ЛР 25	<ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на отдельные классы органических соединений; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные законы и понятия химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - окислительно-восстановительные реакции; - характеристики различных органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - понятие химической кинетики и катализа; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	255
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	180
в том числе:	
теоретическое обучение	94
лабораторные занятия	28
практические занятия	56
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
Самостоятельная работа	75

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Органическая химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I Органическая химия		85	
Введение	Содержание	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1 Общие сведения о дисциплине. Предмет, цели и задачи курса.	2	
Тема 1 Углеводороды			
Тема 1.1 Алканы	Содержание	6	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1 Предельные углеводороды (алканы), общая формула состава, гомологическая разность, химическое строение. Ковалентные связи в молекулах, sp^3 -гибридизация. Зигзагообразное строение углеродной цепи, возможность вращения звеньев вокруг углерод-углеродных связей. Изомерия углеродного скелета. Систематическая номенклатура.	4	
	2 Химические свойства: горение, галогенирование, термическое разложение, дегидрирование, окисление, изомеризация. Механизм реакции замещения. Синтез углеводородов (реакция Вюрца). Практическое значение предельных углеводородов и их галогенозамещенных. Получение водорода и непредельных углеводородов из предельных. Определение молекулярной формулы газообразного углеводорода по его плотности и массовой доле элементов или по продуктам сгорания.		
	Практические занятия	2	
1 Название алканов по систематической номенклатуре.			
Тема 1.2 Алкены	Содержание	4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1 Непредельные углеводороды ряда этилена (алкены). sp^2 - и sp -гибридизация электронных облаков углеродных атомов, σ - и π -связи. Изомерия углеродного скелета и положения двойной связи. Номенклатура этиленовых углеводородов. Геометрическая изомерия. Химические свойства: присоединение водорода, галогенов, галогеноводородов, воды, окисление, полимеризация. Механизм реакции присоединения. Правило Марковникова. Получение углеводородов реакцией дегидрирования.	2	

		Применение этиленовых углеводов в органическом синтезе.		
		Практические занятия	2	
	1	Составление уравнений реакций алкенов.		
Тема 1.3		Содержание	4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
Алкадиены	1	Понятие о диеновых углеводородах. Каучук как природный полимер, его строение, свойства, вулканизация.	2	
		Практические занятия	2	
	1	Составление уравнений реакций алкадиенов.		
Тема 1.4		Содержание	4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
Алкины	1	Ацетилен — представитель алкинов — углеводов с тройной связью в молекуле. Особенности химических свойств ацетилена. Получение ацетилена, применение в органическом синтезе.	2	
		Практические занятия	2	
	1	Составление уравнений реакций алкинов.		
Тема 2 Химический состав, свойства составных частей пищевых продуктов				
Тема 2.1 Спирты		Содержание	2	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Спирты, их строение, функциональная группа. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия углеродного скелета и положения функциональной группы. Номенклатура спиртов. Водородная связь между молекулами, влияние ее на физические свойства спиртов. Химические свойства: горение, окисление до альдегидов, реакция с галогеноводородами, карбоновыми кислотами. Применение. Ядовитость спиртов, губительное действие на организм человека. Глицерин — многоатомный спирт. Его строение и применение.	2	
Тема 2.2		Содержание	6	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21,
Пищевые кислоты	1	Карбоновые кислоты: классификация и химические свойства.	4	
	2	Высокомолекулярные жирные кислоты, двухосновные карбоновые кислоты, оксикислоты. Их содержание в основных видах сырья и готовых продуктах, роль в питании. Применение органических кислот в пищевой промышленности.		

	Лабораторные работы		2	ЛР 25
	1	Изучение свойств карбоновых кислот.		
Тема 2.3 Липиды	Содержание		6	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Классификация липидов, распространение в природе и методы получения, роль липидов в животных формулах. Свойства липидов. Химические константы жиров: кислотное, йодное числа, число омыления.	4	
	2	Применение в промышленности растительных жиров. Процессы, протекающие в жирах при хранении и технической переработке. Сложные липиды, их роль и значение для человека. Окисление липидов (схема).		
	Лабораторные работы		2	
	1	Изучение свойств липидов.		
Тема 2.4 Углеводы	Содержание		8	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Классификация углеводов. Моносахариды: строение, свойства, формула. Фишера. Превращение углеводов в процессе брожения. Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Инверсия сахарозы, значение этого процесса для пищевой промышленности. Изменения сахарозы при нагревании. Карамелизация сахара.	4	
	2	Полисахариды. Содержание крахмала в пищевом сырье. Роль полисахаридов в пищевой промышленности. Изменение углеводов при хранении и переработке сырья.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Изучение свойств углеводов: моно- и дисахаридов. Инверсия сахарозы.		
	2	Изучение свойств полисахаридов: реакция крахмала и продуктов гидролиза.		
Тема 2.5 Белковые вещества	Содержание		4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Распространение белков в природе. Строение и состав белков. Понятие о незаменимых аминокислотах. Основные и нетрадиционные источники. Понятие о первичной, вторичной, третичной и четвертичной структурах белков. Значение денатурации белка в технологии пищевых продуктов.	2	
	Лабораторные работы		2	
	1	Изучение свойств белков и аминокислот.		
Тема 2.6 Витамины	Содержание		4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3
	1	Роль витаминов в питании человека. Классификация витаминов.	2	

		Витамины, как составная часть ферментов. Суточная потребность витаминов. Витаминизация продуктов питания.		ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09
	Лабораторные работы		2	ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Определение витамина С в напитках.		
Тема 2.7 Ферменты	Содержание		4	ПК 1.1-1.2
	1	Классификация ферментов. Специфичность действия и лабильности ферментов. Использование ферментных препаратов в питании и пищевой технологии.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09
	Лабораторные работы		2	ЛР 16, ЛР 21, ЛР 26
	1	Изучение свойств ферментов.		
Тема 2.8 Минеральные вещества	Содержание		2	ПК 1.1-1.2
	1	Макро- и микроэлементы, их присутствие в пищевых продуктах. Токсичные элементы. Методы анализа минеральных компонентов пищевых продуктов.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 21, ЛР 25
Тема 2.9 Пищевые добавки	Содержание		2	ПК 1.1-1.2
	1	Классификация пищевых добавок: пигменты, красители, вкусовые добавки, ароматизирующие вещества. Значение пищевых добавок в пищевой промышленности.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 21, ЛР 25
Тема 2.10 Химический состав и пищевая ценность продуктов питания	Содержание		2	ПК 1.1-1.2
	1	Значение пищи в жизненных процессах в организме. Химический состав и калорийность продуктов. Питательная ценность продуктов. Суточная потребность человека в пищевых веществах. Понятие о сбалансированном питании.	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09 ЛР 16, ЛР 21,
Самостоятельная работа при изучении раздела I. Органическая химия Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Подготовка к лабораторным работам и практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий, оформление отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Промышленное получение алканов.			25	

2. Ароматические углеводороды. 3. Отдельные представители пищевых кислот: молочная, яблочная, лимонная, винная кислоты. 4. Дубильные вещества. 5. Поверхностно-активные вещества. 6. Галактоза. Моноза. Фруктоза. 7. Арабиноза. Рибоза. 8. Изменения, происходящие с витаминами при хранении сырья. 9. Изменения, происходящие с витаминами при переработке сырья. 10. Ферменты молока и мяса. 11. Свободная и связанная влага. 12. Влияние воды на ферментативные процессы, происходящие при хранении пищевого сырья. 13. Влияние воды на ферментативные процессы, происходящие при хранении готовых продуктов. 14. Источники загрязнения пищевых продуктов. 15. Роль пищевых добавок при производстве продуктов.			
Раздел II Аналитическая химия		85	
Введение	Содержание	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21,
	1 Значение аналитической химии в производственной и научно – исследовательской деятельности человека .Связь аналитической химии с другими дисциплинами .Современные достижения. История развития.	2	
Тема 1 Качественный химический анализ	Содержание	14	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1 Аналитические операции .Методы качественного анализа .Реакции используемые в качественном анализе. Требования к аналитическим реакциям. Селективность, чувствитель-ность, специфичность аналитических реакций. Дробный и систематический анализ.	10	
	2 Аналитическая характеристика катионов и анионов. Качественный анализ катионов.		
	3 Качественный анализ анионов. Аналитическая классификация канионов (1-6) аналитической групп. Аналитические реакции анионов (1-3) аналитической группы.		
	4 Характеристика анионов. Качественные реакции на катионы и анионы. Групповые реагенты.		
	5 Предварительные испытания и подготовка вещества к анализу. Перевод вещества в раствор. Элементы метрологии химического анализа.		
Лабораторные работы		4	

	1	Обнаружение катионов		
	2	Обнаружение анионов		
Тема 2 Количественный химический анализ				
Тема 2.1 Весовой (Гравиметрический метод анализа)	Содержание		12	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Гравиметрический анализ (гравиметрия). Механизм образования осадка и условия осаждения.	8	
	2	Основные операции гравиметрического анализа. Средняя проба. Взятие навески. Растворение навески. Осаждение. Созревание осадка. Фильтрование. Перевод осадка в гравиметрическую форму.		
	3	Требования к растворам. Требования к осадителям.		
	4	Расчеты в гравиметрическом анализе.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Определение кристаллизационной воды.		
	2	Определение сульфат ионов в растворе.		
Тема 2.2 Титриметрический анализ	Содержание		32	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Общие понятия и положения . Реакции используемые в в титриметрии, требования к ним.	20	
	2	Методы титрования.		
	3	Основные составляющие титриметрической системы.		
	4	Рабочие растворы. Стандартные вещества.		
	5	Кислотно-основное титрование. Характеристика метода. Рабочие растворы, стандартные вещества. Кривые титрования. Способы фиксирования конечной точки титрования .		
	6	Комплексонометрическое титрование. Способы титрования. Индикаторы для комплексонометрии . Характеристика метода.		
	7	Окислительно- восстановительное титрование. Способы титрования. Индикаторы. Характеристика метода. Способы фиксирования конечной точки титрования		
	8	Йодометрия.		
	9	Осадительное титрование.		
	10	Перманганатометрия.		

	Лабораторные работы	12	
	1 Определение массы соды в растворе методом.		
	2 Определение массы серной кислоты в растворе.		
	3 Определение ионов железа (2) соли Мора.		
	4 Определение свойств полисахаридов. Реакция крахмала и продуктов гидролиза.		
	5 Определение общей жесткости воды.		
	6 Применение комплексонометрии.		
Тема 2.3 Физико –химические методы анализа	Содержание	4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 09, ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1 Суть метода. Основы потенциометрии, спектрометрический метод анализа. Кулонометрия. Кондуктометрия. Хроматографические методы анализа. Области применения фаз.	2	
	Лабораторные работы	2	
	1 Определение окислительно-восстановительного потенциала системы.		
Самостоятельная работа при изучении раздела II. Аналитическая химия Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка сообщений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Применение капельных и пробирочных реакций в аналитической химии. 2. Микрористаллические реакции а качественном анализе. 3. Безстружковый метод в аналитическом анализе металлов. 4. Определение содержания металлов в сырье и готовой продукции методом выделения . 5. Определение содержания влаги в пищевых продуктах. 6. Расчет ошибок при гравиметрических определениях. 7. Источники ошибок в количественных методах анализа. 8. Применение титриметрии в анализе готового сырья. 9. Применение объемных методов анализа при оценке продукции. 10.Применение кислотно- основного титрования в анализе кислот и оснований. 11.Применение метода комплексонометрического титрования в анализе различных веществ. 12.Применение метода осадительного анализа в различных веществах.		25	
Раздел III Физическая и коллоидная химия		85	
Тема 1 Физическая химия			

Тема 1.1 Молекулярно-кинетическая теория агрегатных состояний вещества	Содержание		4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Газообразное состояние. Идеальный газ. Молекулярно-кинетическая теория идеального газа. Уравнение Клапейрона-Менделеева. Универсальная газовая постоянная. Основные газовые законы: Бойля-Мариотта, Гей-Люссака, Шарля, Авогадро.	2	
	Практические занятия		2	
Тема 1.2 Элементы химической термодинамики и термохимии	Содержание		4	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Основные понятия и определения: система, состояние системы, ее свойства. Работа и теплота, как свойства процесса. Внутренняя энергия и энтальпия. Первый закон термодинамики, его формулировка, уравнения. Термохимия. Закон Гесса. Тепловой эффект химической реакции. Обратимые и необратимые процессы. Направленность макроскопических процессов. Энтропия. Второй закон термодинамики. КПД термодинамического цикла Карно.	2	
	Практические занятия		2	
Тема 1.3 Понятие о растворах	Содержание		8	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Виды растворов. Понятие о парциальных молярных величинах. Уравнение состояния. Растворимость газов в жидкостях. Идеальны газовые и жидкие растворы. Система «жидкость-жидкость» для жидкостей, нерастворимых друг в друге. Растворы твердых веществ в жидкостях, коллигативные свойства растворов неэлектролитов: относительное понижение давления пара растворителя над раствором, понижение температуры замерзания раствора, повышение температуры кипения раствора, осмотическое давление. Температура замерзания и кипения растворов.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Определение парциальных молярных величин.		
	2	Определение коллигативных свойств растворов неэлектролитов и электролитов.		
	3	Определение равновесия жидкость-пар в жидких двойных системах.		
Тема 1.4 Элементы	Содержание		4	ПК 1.1-1.2

электрохимии	1	Теория электролитической диссоциации. Электродвижущая сила (ЭДС). Степень диссоциации. Сильные и слабые электролиты	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	Практические занятия		2	
	1	Определение ЭДС окислительно-восстановительных цепей. Вычисление окислительно-восстановительного потенциала системы.		
Тема 1.5 Химическая кинетика и катализ	Содержание		6	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Скорость реакции. Кинетика гомогенных химических реакций. Зависимость скорости от концентрации реагирующих веществ. Зависимость скорости химических реакций от температуры. Правило Вант-Гоффа. Влияние катализатора на скорость химической реакции. Специфичность катализатора.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Определение скорости реакции.		
	2	Определение зависимости скорости реакции от температуры, концентрации и давления.		
1.6 Химическое равновесие	Содержание		6	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 25
	1	Закон действующих масс. Константа химического равновесия и способы ее выражения. Смещение химического равновесия при изменении внешних условий протекания химической реакции (температуры, давления, концентрации). Принцип Ле-Шателье-Брауна.	2	
	Практические занятия		4	
	1	Определение смещения химического равновесия.		
	2	Определение условий равновесия от внешней среды.		
Самостоятельная работа при изучении учебной дисциплины. Поиск информации в интернет-ресурсах, периодических изданиях Составление презентаций. Подготовка сообщений. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий, оформление отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Представить расчет состояния газовых смесей с различными массовыми долями. 2. Представить расчет теплофизических характеристик биохимических реакций. 3. Представить расчет коллигативных свойства, растворов. Сравнить справочные результаты с			14	

<p>найденными значениями.</p> <p>4. Построить диаграммы парообразования в реакторах.</p> <p>5. Представить расчет окислительно-восстановительных потенциалов системы.</p> <p>6. Представить расчет скорости химической реакций. Проследить зависимость скорости от температуры, давления, концентрации реагирующих веществ.</p> <p>7. Представить расчет констант равновесия K_p, K_c, K_N.</p> <p>8. Принцип Ле-Шателье-Брауна.</p>			
<p>Тема 2 Коллоидная химия</p>			
<p>Тема 2.1 Адгезия. Смачивание и растекание жидкости</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Понятие о дисперсных системах и их классификация: по агрегатному состоянию дисперсной фазы и дисперсионной среды, по размерам частиц, по концентрации. Уравнение Гиббса. Механизмы процессов самопроизвольного уменьшения поверхностной энергии. Влияние дисперсности на физико-химические процессы. Механизм адгезии. Теории адгезии. Термодинамика адгезии. Адгезия жидкости. Смачивание и краевой угол.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1 Определение параметров смачивания твердых тел. Расчет угла смачивания.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 26</p>
<p>Тема 2.2 Строение и свойства поверхностно-активных веществ</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Характеристика и классификация поверхностно-активных веществ. Свойства водных растворов поверхностно-активных веществ. Мицеллы Гартли, солюбилизация. Факторы, влияющие на критическую концентрацию мицеллообразования. Применение поверхностно-активных веществ. Виды сорбционных процессов. Адсорбция электролитов, неэлектролитов и молекул.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1 Определение параметров адсорбции на границе жидкость-газ.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 26</p>
<p>2.3 Молекулярно-кинетические, электрические и оптические свойства дисперсных систем</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Механизмы возникновения заряженных поверхностей. Двойной электрический слой. Оптические и реологические свойства дисперсных систем. Седиментация и методы седиментационного анализа. Классификация способов получения дисперсных систем.</p>	<p>6</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21,</p>

		Агрегативная устойчивость и коагуляция дисперсных систем.		ЛР 26
		Лабораторные работы	4	
	1	Определение размеров частиц методом седиментации.		
Тема 2.4 Высокомолекулярные соединения и полиэлектролиты		Содержание	10	ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 9 ЛР 16, ЛР 21, ЛР 26
	1	. Свойства растворов высокомолекулярных веществ. Микрогетерогенные системы. Определение, классификация, методы получения, основные свойства, устойчивость и способы ее повышения, типы применяемых стабилизаторов, методы разрушения и применения: суспензии, паст (т/ж), эмульсий (ж/ж), пен (г/ж), аэрозолей (т/г и ж/г), порошков.	2	
		Лабораторные работы	8	
	1	Приготовление и изучение свойств растворов ВМС.	4	
	2	Получение и характеристика эмульсий (ж/ж) и пен (г/ж).	4	
Самостоятельная работа при изучении учебной дисциплины. Поиск информации в интернет-ресурсах, периодических изданиях Составление презентаций. Подготовка сообщений. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий, оформление отчетов и подготовка их к защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Представить расчет количественных показателей дисперсных систем. 2. Представить расчет краевого угла смачивания от концентрации раствора. 3. Определение факторов, влияющих на критическую концентрацию мицеллообразования. 4. Условия мицеллообразования. Мицеллообразование в промышленности. 5. Представить расчет параметров адсорбционного слоя. 6. Представить отчет о свойствах дисперсных систем. 7. Представить отчет о свойствах и получении растворов ВМС. 			11	
Всего			255	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине.

Технические средства обучения: ПК, мультимедийная установка, CD ROM диск «Виртуальная лаборатория», программное обеспечение общего и профессионального обеспечения.

Оборудование лаборатории:

лабораторное оборудование и аппаратура, комплект реактивов и лабораторной посуды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400с. – ISBN 978-5-4468-6589-5

Аналитическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под ред. А.А. Ищенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480с. – ISBN 978-5-4468-5714-2

Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В. Белик. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с. – ISBN 978-5-4468-5711-1

Анфиногенова, И.В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6

Электронные издания

Егоров В. В. Общая химия, 2022 г. - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/183248>

Кругляков П. М., Нуштаева А. В., Вилкова Н. Г., Кошева Н. В. Физическая и коллоидная химия. Практикум, 2022 г." - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/237317>

Дополнительные источники

Рудзитис Г.Е. Химия. Органическая химия. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 13-е изд. – М: Просвещение, 2009. – 192 с.: ил.

Глубоков Ю.М., Головачева В.А., Ефимова Ю.А. Аналитическая химия \ под ред .А.А Ищенко .М «Академия», 2010

Аналитическая химия КН.1 Титриметрические и гравиметрические методы анализа. М ,2002
Аналитическая химия КН.2 Физико –химические методы анализа М., Дрофа, 2001.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законы и понятия химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75%</p>	<p>оценка выполнения практического задания; оценка выполнения лабораторных работ;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - окислительно-восстановительные реакции; - характеристики различных органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - понятие химической кинетики и катализа; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории. 	<p>правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>оценка выполнения самостоятельной работы</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на отдельные классы органических соединений; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (направленность – производство продуктов питания из мясного сырья).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты

1.2.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 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 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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края
ЛР 21	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетную 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; - 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.
Уметь	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; - осуществлять мониторинг технологических операций

	<p>производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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.
Знать	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; - методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 1541

в том числе в форме практической подготовки - 544 часа

Из них на освоение МДК – 880 часов

самостоятельная работа 301 час

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Практики	
				Всего	В том числе		Учебная			Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ЛР 14, ЛР 19 ЛР 21, ЛР 22,	МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	602	90	422	90		156	24			
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ЛР 14, ЛР 19 ЛР 21, ЛР 22,	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	651	166	458	150	16	145	48			
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01- ОК 09. ЛР 14, ЛР 19 ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23	Учебная практика	72	72								72
	Производственная практика	216	216							216	
	Всего	1541	544	880	240	16	301	72	288		

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
МДК 01.01 Организация технологического процесса производства		422/90
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		48
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	Содержание	10
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2
	Структура мясо-жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2
	Структура мясоперерабатывающего предприятия: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2
	Структура управления предприятием мясной отрасли.	
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	2
	Практические занятия	2
Тема 1.2	Содержание	30
Организация и	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота:	2

техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: кишечный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех пищевых жиров: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: субпродуктовый цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: отделение обработки шерстных субпродуктов: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех технических фабрикатов: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех обработки специального и эндокринного сырья: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: шприцовочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные	2	

	нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: машинное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: отделение посола мяса: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: термическое отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2
	Практические занятия	6
	Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	2
	Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	2
	Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2
Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов		270
Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	Содержание	6
	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	2
	Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов.	2
	Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	2
	Практические занятия	4

	Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	2
	Определение упитанности убойных животных (крупный рогатый, мелкий рогатый скот и свиньи).	2
Тема 2.2. Первичная переработка скота	Содержание	20
	Подача скота на переработку.	2
	Оглушение и подъем животных на путь обескровливания.	2
	Обескровливание.	
	Забеловка.	2
	Съемка шкур.	
	Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка).	2
	Распиловка и зачистка туш.	
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2
	Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	2
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2
	Практические занятия	4
	Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	2
	Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	2
	Лабораторные работы	4
Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2	
Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2	
Тема 2.3. Первичная переработка свиней	Содержание	20
	Подача свиней на переработку.	2
	Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание.	2
	Обработка свиных туш со съемкой шкуры.	2
	Обработка свиных туш методом крупонирования.	2

	Обработка свиных туш без съемки шкуры.	2
	Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка).	2
	Распиловка и зачистка туш.	2
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней.	2
	Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.	2
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	2
	Практические занятия	4
	Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез.	2
	Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	2
	Лабораторные работы	4
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней.	2
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	2
Тема 2.4. Первичная переработка птицы	Содержание	30
	Навешивание тушек на конвейер.	2
	Оглушение и убой. Обескровливание.	2
	Шпарка тушек птицы.	2
	Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения).	2
	Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс.	2
	Опалка тушек птицы.	2
	Удаление голов. Отделение ног.	2
	Потрошение. Мойка тушек птицы.	2
	Охлаждение тушек птицы.	2
	Зачистка и формовка.	2
	Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.	2
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы.	2
	Оценка качества тушек птицы.	2
	Клеймение и взвешивание.	2
	Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
Практические занятия	4	

	Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	2
	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
	Лабораторные работы	4
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2
Тема 2.5. Первичная переработка кроликов	Содержание	20
	Оглушение.	2
	Убой и обескровливание.	2
	Отделение передних конечностей и ушей.	2
	Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов.	2
	Нутровка тушек птицы.	2
	Отделение задних конечностей.	2
	Зачистка и формовка.	2
	Сортировка.	2
	Маркировка.	2
	Упаковывание тушек кроликов.	2
	Практическое занятие	2
	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	2
	Лабораторная работа	2
Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	2	
Тема 2.6. Обработка субпродуктов	Содержание	20
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.	2
	Обработка шерстных субпродуктов.	2
	Обработка мякотных субпродуктов.	2
	Обработка слизистых субпродуктов.	2
	Обработка мясокостных субпродуктов.	2

	Обработка говяжьих голов	2
	Обработка свиных голов	2
	Холодильная обработка субпродуктов	2
	Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов. Использование обработанных субпродуктов.	2
	Требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов. Выявление причин брака при обработке субпродуктов.	2
	Практическое занятие	2
	Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	2
	Лабораторная работа	4
	Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	4
Тема 2.7. Обработка кишечного сырья	Содержание	28
	Понятие о кишечном комплексе. Комплект кишок крупного рогатого скота	2
	Комплект кишок мелкого рогатого скота	2
	Комплект кишок свиней	2
	Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных.	2
	Строение кишечной стенки.	2
	Вспомогательные и упаковочные материалы. Общая технологическая схема обработки кишок.	2
	Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота.	2
	Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота.	2
	Обработка кишечного комплекта свиней.	2
	Способы консервирования кишечных оболочек.	2
	Упаковывание и хранение кишок. Требования, предъявляемые к качеству кишечного сырья.	2
	Производственно технический контроль кишечной продукции.	2
	Влияние различных факторов на качество кишок.	2
	Дефекты кишечного сырья, меры их предупреждения.	2
	Практическое занятие	2
	Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	2
Лабораторная работа	4	
Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	4	
Тема 2.8. Переработка крови	Содержание	22
	Ассортимент продукции вырабатываемой из крови.	2
	Условия и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции при	2

	переработке скота	
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	2
	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.	2
	Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2
	Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2
	Консервирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2
	Способы сушки крови. Технология светлого и чёрного пищевого альбумина	2
	Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.	2
	Способы обесцвечивания крови.	2
	Холодильная обработка крови.	2
	Практическое занятие	4
	Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	4
	Лабораторная работа	6
	Отработка практических навыков по получению гематогена.	6
Тема 2.9. Обработка жирового сырья	Содержание	22
	Ассортимент пищевых топленых жиров и их пищевая ценность.	2
	Номенклатура жира сырья, точки его сбора и требования к качеству.	2
	Основные технологические процессы производства пищевых топленых животных жиров.	2
	Подготовка жира сырья к переработке.	2
	Способы и методы извлечения жира из жира сырья и кости.	2
	Охлаждение жиров. Использование антиокислителей. Упаковывание и фасование жира. Требование к таре и упаковочному материалу	2
	Хранение жира. Режимы хранения жира. Основные требования, предъявляемые к качеству пищевых топленых животных жиров.	2
	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	2
	Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.	2
	Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.	2
	Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.	2
	Лабораторная работа	2
	Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	2

Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	Содержание	22
	Химический состав шкур.	2
	Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование.	2
	Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур.	2
	Обработка щетины.	2
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах.	2
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ.	2
	Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов.	2
	Переработка сырья без обезжиривания.	2
	Переработка кератинсодержащего сырья.	2
	Переработка рога-копытного сырья.	2
	Упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции кормовой продукции.	2
	Практическое занятие	4
	Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	4
Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки	104	
Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	Содержание	30
	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.	2
	Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.	2
	Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.	2
	Строение, состав и свойства жировой ткани.	2
	Строение, состав и свойства костной ткани.	2
	Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.	2
	Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	2
	Пищевая ценность мяса	2
	Физические свойства мяса	2
	Микробиологическая порча мяса	2
	Органолептические показатели мяса	2
	Практическое занятие	2

	Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	2
	Лабораторная работа	4
	Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	4
Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	Содержание	26
	Холодильная обработка мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	2
	Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения.	2
	Консервирование парного мяса однофазным способом	2
	Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.	2
	Автолитические процессы в мясе при охлаждении	2
	Изменения свойств мяса и мясопродуктов в процессе холодильной обработки.	2
	Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.	2
	Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания.	2
	Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.	2
	Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.	2
	Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	2
	Способы увеличения сроков хранения охлажденного мяса	2
	Нормы естественной убыли при охлаждении, замораживании, хранении мяса,	
	Практическое занятие	4
	Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	4
	Лабораторная работа	4
	Определение термического состояния мясного сырья.	4
Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса	Содержание	26
	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	2
	Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.	2
	Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	2
	Разделка тушек птицы.	2
	Обвалка мяса говяжьих полутуш, обвалка мяса свиных полутуш,	2
	Обвалка мяса полутуш мелкого рогатого скота, обвалка мяса птицы.	2
	Механическая обвалка мяса	2

	Жиловка мяса. Характеристика жилованного мяса.	2
	жиловка говядины для производства колбасных изделий, для производства копченых изделий и полуфабрикатов	2
	Жиловка мяса свинины для производства колбасных изделий, для производства копченых изделий и полуфабрикатов	2
	Жиловка мяса птицы для производства колбасных изделий, для производства копченых изделий и полуфабрикатов	2
	Контроль качества обвалки и жиловки мяса.	2
	Правила безопасного труда, санитарии и личной гигиены при работе в цехе обвалки	2
	Практическое занятие	4
	Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	4
	Лабораторные работы	4
	Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2
	Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.		156
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК	24
Учебная практика раздела 1		
Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 01. «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности. 1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности. Цель: формирование у обучающихся умений и навыков при овладении видом профессиональной деятельности		72

«Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

Задачи: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- 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 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.

Результаты освоения учебной практики: приобретение обучающимися умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности «**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального

и культурного контекста

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.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.

ЛР 22 Использующий грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

2. Формы отчетности:

1. Дневник учебной практики;

2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.

3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».

Виды работ

1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.

2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.

3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.

4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.

6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.

7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.

8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.

9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.

10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.

11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.

12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.

13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.

<p>14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.</p> <p>15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.</p> <p>16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.</p> <p>18. Выбор способа замораживания мясного сырья.</p> <p>19. Выбор способа размораживания мясного сырья.</p> <p>20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.</p>	
<p>Производственная практика раздела 1</p>	<i>108</i>
<p>Производственная практика ПМ 01. «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.</p> <p>1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p> <p>Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь первоначальный практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетную 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; - 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.

Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности):

приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.

ЛР 22 Использующий грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

2. Формы отчетности:

1. Дневник производственной практики (по профилю специальности);

<p>2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности));</p> <p>3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности);</p> <p>4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.</p> <p>3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных. 2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности. 3. Осмотр и сортировка убойных животных. 4. Убой и первичная переработка КРС. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС. 6. Убой и первичная переработка свиней. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней. 8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы. 9. Убой и первичная переработка кроликов. 10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы. 11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов. 12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса. 13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови. 15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению. 16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью. 18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя. 19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя. 20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья. 	
<p>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	
<p>МДК 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства</p>	<p>458/150</p>

пищевой продукции из мясного сырья		
Тема 1. Технология колбасных изделий		226
Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	Содержание	32
	Ассортимент колбасных изделий.	2
	Основное сырье в колбасном производстве. Мясо, субпродукты, кровь,	2
	Белковые препараты животного и растительного происхождения	2
	Жировое сырье	2
	Яйца и яйцепродукты, мука, крахмал, крупа, сыры, пектин	2
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве. Пряности, специи	2
	Виноматериалы.	2
	Бактериальные препараты. Коптильные препараты.	2
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.	2
	География колбасной гастрономии.	2
	Технологические свойства компонентов рецептур колбасного производства.	2
	Технологические схемы производства всех видов колбасных изделий.	2
	Колбасные оболочки	2
	Перевязочные материалы	2
	Упаковочные материалы	2
	Топливные материалы	2
	Практическое занятие	2
	Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	2
	Лабораторная работа.	2
Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	2	
Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	Содержание	18
	Измельчение мясного сырья перед посолом.	2
	Измельчение жирового сырья перед посолом	2
	Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом.	2
	Основные конструктивные особенности режущих органов.	2
	Способы и технологические режимы посола.	2

	Посолочные ингредиенты.	2
	Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.	2
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.	2
	Безопасные приёмы работы в отделении посола колбасного мяса	2
	Практическое занятие	2
	Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	2
	Лабораторная работа	4
	Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	4
Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства	Содержание	40
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.	2
	Основные рецептуры колбасных изделий по ТУ.	2
	Формирование белково-жировой эмульсии.	2
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения-коллоидные мельницы.	2
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Куттеры, эмульсигаторы.	2
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Фаршемешалки различных конструкций.	2
	Технологические свойства компонентов рецептур.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Варёные колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Сосиски, сардельки.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Полукопченые колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Фаршированные колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Сырокопченые колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Варёно-копченые колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Мясные хлеба.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Ливерные колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Кровяные колбасы.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Паштеты.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Студни, зельцы, холодец.	2
	Последовательность загрузки компонентов фарша. Комбинированные колбасные изделия.	2
Безопасные приёмы труда при приготовлении фарша.	2	
Практические занятия	6	

	Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий: Варёные колбасы. Сосиски и сардельки.	2
	Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий: Полукопчёные колбасы. Сырокопченые колбасы. Варёно-копченые колбасы.	2
	Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий: Ливерные и кровяные колбасы Мясные хлеба. Фаршированные колбасы.	2
	Лабораторная работа	4
	Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	4
Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	Содержание	28
	Организация рабочего места и безопасные приёмы работы.	2
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка.	2
	Фаршеемкость оболочек. Правила подбора оболочек. Особенности шприцевания в искусственную и натуральную оболочку.	2
	Подготовка колбасных оболочек.	2
	Формование колбасных батонов вручную, на автоматах и полуавтоматах	2
	Преимущества механизированного способа шприцевания перед ручным.	2
	Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения.	2
	Вязка и клипсование колбасных батонов. Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование. Сущность и последовательность выполнения.	2
	Вязка колбасных изделий в широкую оболочку, в пузырях, в синюгах, в черевах.	2
	Возможные дефекты при вязке, их причины, меры предупреждения и устранения.	2
	Клипсование колбасных батонов на клипсаторах различной конструкции.	2
	Навешивание колбасных батонов на рамы. Норма навешивания колбасных изделий на палки и рамы.	2
	Влияние неправильного навешивания колбас на качество готовых изделий.	2
	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов.	2
	Практические занятия	6
	Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2
	Анализ причин возникновения дефектов шприцевания и методов их устранения	2
Схемы вязки различных групп колбас с нанесением товарной отметки.	2	

	Лабораторная работа	4
	Определение фаршеемкости колбасных оболочек.	4
Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий	Содержание	26
	Осадка колбасных изделий. Цель осадки. Контроль технологического процесса осадки.	2
	Обжарка колбасных изделий. Группы колбас, проходящих процесс обжарки. Цель и назначение обжарки. Контроль технологического процесса обжарки.	2
	Варка колбасных изделий. Способы варки колбасных изделий, их преимущество и недостатки. Контроль технологического процесса варки.	2
	Запекание колбасных изделий и мясопродуктов. Виды мясопродуктов и колбасных изделий, подвергаемых запеканию. Термический режим и продолжительность запекания различных групп колбас. Контроль технологического процесса запекания.	2
	Интенсификация процесса запекания за счет применения инфракрасного излучения.	2
	Охлаждение колбасных изделий. Контроль технологического процесса охлаждения. Безопасность труда.	2
	Копчение колбасных изделий. Контроль технологического производства копчения колбасных изделий.	2
	Термическая обработка колбас с коптильными препаратами. Коптильные препараты. ГДЛ (глюконо-дельта-лактона). Стартовые культуры.	2
	Топливные материалы зарубежного и отечественного производства.	2
	Сушка колбасных изделий. Длительность процесса. Контроль технологического процесса сушки колбасных изделий	2
	Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке.	2
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.	2
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. (Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Коптильные камеры. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.)	2
	Практические занятия	4
	Сравнительная оценка термической обработки вареных колбас, сосисок и сарделек.	2
	Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых, полукопченых и сырокопченых колбасных изделий	2
Лабораторная работа	8	

	Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	8	
Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	Содержание	28	
	Упаковочные и перевязочные материалы.		
	Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции.		
	Барьерные технологии.		
	Основные виды тары и материалов для упаковки мясных продуктов		
	Практические занятия	4	
	Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	4	
	Лабораторная работа	8	
	Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	8	
Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		186	
Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Содержание	12	
	Ассортимент полуфабрикатов. Полуфабрикаты из мяса говядины. Полуфабрикаты из мяса свинины. Полуфабрикаты из мяса птицы. Полуфабрикаты в тестовой оболочке. Кулинарные изделия.	4	
	Классификация полуфабрикатов (по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани).	4	
	Контроль качества производства полуфабрикатов	4	
	Практические занятия	4	
	Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	2	
	Сравнительный анализ мясных полуфабрикатов	2	
	Лабораторная работа	6	
		Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	6
	Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	Содержание	28
Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		6	
Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		6	
Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.		8	
Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание		8	

	льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.	
	Практические занятия	12
	Расчет сырья, вспомогательных материалов для производства мелко-кусковых и крупно-кусковых полуфабрикатов и выхода готовой продукции.	2
	Построение линейно-графической схемы производства мелко-кусковых и крупно-кусковых полуфабрикатов.	2
	Расчет сырья, вспомогательных материалов для производства порционных и панированных полуфабрикатов и выхода готовой продукции.	2
	Построение линейно-графической схемы производства порционных и панированных полуфабрикатов.	2
	Расчет сырья, вспомогательных материалов для производства полуфабрикатов из мяса птицы и выхода готовой продукции.	2
	Построение линейно-графической схемы производства полуфабрикатов из мяса птицы	2
	Лабораторные работы	18
	Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	4
	Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).	4
	Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, шницель отбивной из окорока).	4
	Отработка практических навыков по выделению полуфабрикатов из мяса птицы (например, грудка на кости, крыло, бедро, ножка, голень, филе).	6
Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов	Содержание	18
	Технология рубленых полуфабрикатов. (котлеты, зразы, тефтели, бифштекс, фрикадельки, фарш натуральный).	2
	Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование.	2
	Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация	2
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте (пельмени, манты, хинкали, чебуреки, равиоли).	2
	Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста для полуфабрикатов в тесте.	2
	Формование, замораживание, галтовка полуфабрикатов в тесте. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	2
	Производство пельменей с добавлением белков животного и растительного происхождения.	2

	Производство кулинарных изделий	2
	Контроль качества производства полуфабрикатов	2
	Практические занятия	8
	Расчет сырья, вспомогательных материалов для производства рубленых полуфабрикатов и выхода готовой продукции.	2
	Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов	2
	Расчет сырья, вспомогательных материалов для производства полуфабрикатов в тестовой оболочке и кулинарных изделий и выхода готовой продукции.	2
	Графическое изображение технологических схем по производству полуфабрикатов в тестовой оболочке.	2
	Лабораторная работа	8
	Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2
	Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией	6
Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	Содержание	18
	Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам, упаковочным материалам при производстве копченых изделий.	2
	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства продуктов из говядины.	2
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства копченых изделий из свинины.	2
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства копченых изделий из баранины.	2
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства копченых изделий из мяса птицы.	2
	Посол штучных изделий	2
	Посол в сочетании с массажированием, вакууммассажированием и электростимуляцией парного мяса.	2
	Техника и режимы посола	2
	Требования, предъявляемые к готовой продукции при производстве копченых изделий	2
	Практические занятия	8
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	4

	Расчет сырья и выхода готовой продукции мясных продуктов. Расчет вспомогательных материалов для посола мясных продуктов.	4
	Лабораторная работа	6
	Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	6
Тема 2.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	Содержание	28
	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	2
	Технологический процесс производства запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, шейка московская запеченная, корейка, пастрома.	2
	Технологический процесс производства жареных продуктов из мяса буженина жареная, окорок жареный	2
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	2
	Технологический процесс производства сырокопченых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.	2
	Технологический процесс производства сыровяленых продуктов из мяса: бастурма, суджук, строганина.	2
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	2
	Производство окороков, кореек, грудинки традиционной и ускоренной технологиями	2
	Технология производства ветчины в форме и ветчины в оболочке	2
	Технология производства рулетов: говяжьих из задних частей говяжьих туш, из спинно-реберной части говяжьих туш.	2
	Технология изготовления говяжьих копченостей с добавлением белков	2
	Технология производства говядины в форме из огузка, крестца и оковалка задней части говяжьих туш.	2
	Производство кулинарных изделий	2
	Контроль качества готовых изделий. Виды дефектов при производстве и хранении копченых изделий	2
	Практические занятия	6
	Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2
	Расчет составных частей производства копченых изделий	2
	Построение линейно-графической схемы производства копченых изделий	2

	Лабораторная работа	6
	Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.	6
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов		30
Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	4
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.	2
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	2
	Практические занятия	4
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	2
	Построение линейно-графической схемы производства натурально-кусковых мясных консервов.	2
Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание	6
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Требования к сырью	2
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Требования к вспомогательному сырью. Подготовка вспомогательных материалов.	2
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Требования к таре Подготовка тары.	2
	Лабораторная работа	4
	Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	4
Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	Содержание	6
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе.	2
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.	2
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	2
	Лабораторная работа	6
	Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).	6
Курсовой проект	1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и	16

	<p>мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса.</p> <p>4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.</p>	
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.</p>		145
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Экзамен по МДК 01.02 Защита курсовой работы</p>	48
<p>Производственная практика раздела 2</p>		108
<p>Производственная практика ПМ 01. «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.</p> <p>1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p> <p>Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь первоначальный</p>		

практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетную 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;
- 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.

Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности):

приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального

и культурного контекста

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.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.

ЛР 22 Использующий грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

2. Формы отчетности:

1. Дневник производственной практики (по профилю специальности);

2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности));

3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности);

4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.

3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»

Виды работ

1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.

2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.

3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.

4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.

5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.

6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.

7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.

8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.

<p>9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.</p> <p>11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p> <p>14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.</p> <p>16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.</p> <p>17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.</p> <p>18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.</p> <p>19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.</p> <p>20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.</p> <p>21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p> <p>22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья..</p>	
Всего	1541

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер.

– наглядные пособия:

скелет крупного рогатого скота ;

скелет мелкого рогатого скота;

муляжи скота и птицы – 12 шт.;

муляжи головного мозга животных – 9 шт.;

муляж желудка;

муляж яйца куриного в разрезе;

макет КРС в разрезе;

макет шкуры животных в разрезе – 2 шт.;

муляж головы КРС в разрезе.

Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов», «Мясное и животное сырье и продукция», оснащенная:

- электронные весы для взвешивания специй;
- разновесочная тара;
- куттер;
- фаршемешалка;
- шприц;
- шприцовочный стол;
- набор цевок;
- шпагат, шпагатодержатель;
- клипсатор, скобы для клипсатора;
- рама, палки для навешивания батонов;
- штриковка;
- нож, мусат, формы;
- тара для ошипок;
- универсальная термическая камера;
- рама для навешивания колбасных изделий;
- палки для навешивания;
- напольные тележки для охлаждения продукции;
- инъектор;
- посолочный шприц;
- пельменный автомат;
- тестомесильная машина;
- вакуум-упаковочная машина
- холодильный шкаф 2х камерный
- морозильный шкаф 2хкамерный
- морозильный ларь
- льдогенератор
- бытовой холодильник
- морозильные камеры
- наглядные пособия: макеты и бутафория продукции, спец. одежда, инвентарь, схемы разделки и обвалки мяса;
- технические средства: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.

Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб. : Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7

Зонин, В.Г., Современное производство колбасных и солёно-копченых изделий». - СПб: Профессия, 2019. -216 с ISBN 978-5-990983-77-9

Ковалева, О.А., Здравова, Е.М., Киреева, О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9

Криштафович, В.И., Позняковский, В.М. Товароведение и экспертиза мясодержащих продуктов.- 4-е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2020- 432с. ISBN 978-5-8114-4942-2

Куручкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Куручкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (высшее образование). – ISBN 978-5-534-05919-9

Архангельская, Н.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Агропромиздат, 2019. – 200 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Жадаев А.Ю., Новик И. Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/184106>

Ковалева О.А., Здравова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249635>

Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/176695>

Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/276437>

Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/156629>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/209678>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/146647>

3.2.3. Дополнительные источники

Боровский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях – М.: СОЛОН–Пресс, 2019. - 576 с. (Серия «Энциклопедия ремесел») ISBN 5-98003-006-9

Сборник ГОСТов и ТУ

Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://bibli-online.ru/>.

Профессиональные информационные системы САД и САМ:

- электронный справочник технолога колбасного производства;
- обзор российского рынка оборудования для приготовления фарша;
- корпоративная база данных по производству колбасных изделий;
- 1С склад (по ассортименту).

3.2.4. Интернет-ресурсы

- <http://www.meatbranch.com/register.html>
- <http://www.meat-club.ru/forum/index.php>
- <http://www.veskoeslovo.ru/cooking3/recipes02.php>
- <http://www.meat-milk.ru/milk/articles/1/view/114.html>
- <http://meat-pro.ru/kolbasa-varenaya/tehnologiya-proizvodstva-varenyih-kolbas.html>
- http://revolution.allbest.ru/cookery/00352208_0.html
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/myaso/st00336.htm>
- http://spravka.prompages.ru/article.php?param=show&id_rubrik=1&id_article=126

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 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 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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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.

1.2.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края
ЛР 21	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - инструктажа и обучение 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Всего часов 567

в том числе в форме практической подготовки – 466 часа

Из них на освоение МДК – 120 часов

самостоятельная работа – 15 часов

практики, в том числе учебная - 108 часов

производственная - 288 часов

Промежуточная аттестация – 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Практики	
				Всего	В том числе		Учебная			Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ЛР 14, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23	МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции (по выбору)	171	70	120	54	16	15	36	108	288	
	Учебная практика	108	108								
	Производственная практика	288	288								
	Всего	567	466	120	54	16	15	36	396		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		567/466
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		120/70
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий		38
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	8
	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.	
	Практические занятия и лабораторные работы	
	Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Лабораторная работа. Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	4
	Содержание	12
	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.	
	Практические занятия и лабораторные работы	
Практическое занятие. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
Лабораторная работа. Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	6	

Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса		50	
Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание	8	
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.		
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.		
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.	8	
	Практические занятия и лабораторные работы		
	Практическое занятие. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		4
Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4		
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание	4	
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.		
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	12	
	Практические занятия и лабораторные работы		
	Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.		4
	Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов.		2
	Практическое занятие. Разработка мероприятий по предупреждению брака.		2
	Лабораторная работа. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.		4
Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание	10	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.		
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.		
	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.		
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.		
Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.			
Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.			

	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	
	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.	
	Практические занятия и лабораторные работы	8
	Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	4
	Лабораторная работа. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	4
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов		16
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание	
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели. Требования к консервной таре.	2
	Практические занятия и лабораторные работы	4
	Лабораторная работа. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	4
Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание	
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.	6
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	
	Практические занятия и лабораторные работы	4
Лабораторная работа. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	4	
Курсовая работа	1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».	16

	<p>4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p> <p>7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».</p> <p>10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».</p>	
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</p> <p>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).</p> <p>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.</p>		15
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Экзамен по МДК 02.01 Защита курсовой работы</p>	36
<p>Учебная практика</p>		108
<p>Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 02. «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.</p> <p>1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p>		

Цель: формирование у обучающихся умений и навыков при овладении видом профессиональной деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Задачи: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- 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;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Результаты освоения учебной практики: приобретение обучающимися умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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.

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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.

ЛР 22 Использующий грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения.

2. Формы отчетности:

1. Дневник учебной практики;

2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.

3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».

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 вододерживающей способности мясных продуктов.

7. Методы оценки жиродерживающей способности мясных продуктов.

8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов.

9. Термометрирование мясного сырья.

10. Органолептический анализ мясного сырья.

11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.

12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.

13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.

14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.

15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.	
Производственная практика	288
<p>Производственная практика ПМ 02. «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКПТиБ» и организациями.</p> <p>1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формам отчетности.</p> <p>Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь первоначальный практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - инструктажа и обучение 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. <p>Результаты освоения производственной практики (по профилю специальности):</p> <p>приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии</p>	

для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

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

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.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 21 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.

ЛР 22 Используемый грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

2. Формы отчетности:

1. Дневник производственной практики (по профилю специальности);
2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практик);
3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;
4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику.

3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ»

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.
22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.
28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.
30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер.

– наглядные пособия:

скелет крупного рогатого скота ;

скелет мелкого рогатого скота;

муляжи скота и птицы – 12 шт.;

муляжи головного мозга животных – 9 шт.;

муляж желудка;

муляж яйца куриного в разрезе;

макет КРС в разрезе;

макет шкуры животных в разрезе – 2 шт.;

муляж головы КРС в разрезе.

Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов», «Мясное и животное сырье и продукция», оснащенная:

- электронные весы для взвешивания специй;
- развесочная тара;
- куттер;
- фаршемешалка;
- шприц;
- шприцовочный стол;
- набор цевок;
- шпагат, шпагатодержатель;
- клипсатор, скобы для клипсатора;
- рама, палки для навешивания батонов;
- штриковка;
- нож, мусат, формы;
- тара для ошипок;
- универсальная термическая камера;
- рама для навешивания колбасных изделий;
- палки для навешивания;
- напольные тележки для охлаждения продукции;
- инъектор;
- посолочный шприц;
- пельменный автомат;
- тестомесильная машина;
- вакуум-упаковочная машина
- холодильный шкаф 2х камерный
- морозильный шкаф 2хкамерный
- морозильный ларь
- льдогенератор
- бытовой холодильник
- морозильные камеры
- наглядные пособия: макеты и бутафория продукции, спец. одежда, инвентарь, схемы разделки и обвалки мяса;
- технические средства: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.

Ковалева, О.А., Здрабова, Е.М., Киреева, О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9

Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9

Мишанин Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин.- 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720с. -ISBN 978-5-8114-5350-4

Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / 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

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9

Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среденго профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Жадаев А.Ю., Новик И. Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. – <https://e.lanbook.com/book/184106>

Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249635>

Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/176695>

Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/276437>

Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/156629>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/209678>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. -

коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/146647>

Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/198509>

3.2.3. Дополнительные источники

Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова □ Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. □ 224

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной

		практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль «Обеспечение деятельности структурного подразделения» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности - обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.2.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.
ЛР 20	Обладающий экономической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе к природным комплексам Алтайского края.
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений; - 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; - 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; - 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.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - планировать работы исполнителям в соответствии с установленными

	<p>должностными инструкциями работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять планы работы по установленной форме; - проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; - 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; - 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; 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.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - принципы и формы организации производственного процесса; - методики расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); - 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.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 186

в том числе в форме практической подготовки - 102 часа

Из них на освоение МДК – 80 часов

самостоятельная работа – 22 часа

практики, в том числе

производственная - 72 часа

Промежуточная аттестация – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Практики	
				Всего	В том числе		Учебная			Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ЛР13, 19, 20, 22, 23, 26	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	114	30	80	30	-	22	12	-	72	
	Производственная практика	72	72								
	Всего	186	102	80	30	-	22	12	72		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		186/102
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		80/30
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Содержание учебного материала	8/4
	1 Нормирование выхода продукции. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения	4
	2 Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	
	Практические занятия	4
	1 Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	4
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Содержание учебного материала	12/6
	1 Формы документов, порядок их заполнения.	
	2 Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения	6
	3 Учет готовой продукции. Учет выполненных работ.	
	Практические занятия	6
	1 Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения. 2 Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	2 4
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание учебного материала	14/6
	1 Бригадная форма организации труда.	
	2 Основные приемы организации работы исполнителей.	
	3 Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.	8
	4 Специальная оценка условий труда и производства.	
	Практические занятия	6
	1 Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов. 2 Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения.	2 2

	3	Организация работы коллектива исполнителей.	2
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Содержание учебного материала		6
	1	Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.	6
	2	Механизация и автоматизация производственного процесса.	
	3	Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.	
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Содержание учебного материала		8/4
	1	Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения. Графики выхода на работу, виды графиков.	4
	2	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	4
	Практические занятия		
	1	Определение численности работников производства с учетом производственной программы.	2
	2	Ведение табеля учета рабочего времени работников.	2
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Содержание учебного материала		6/2
	1	Сущность оплаты труда.	4
	2	Методика расчета заработной платы.	
	Практические занятия		2
1	Расчет заработной платы работающих на производстве.	2	
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Содержание учебного материала		8/4
	1	Структура издержек производства.	4
	2	Пути снижения затрат.	
	Практические занятия		4
1	Составление калькуляции на различные виды изделий.	4	
Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	Содержание учебного материала		12/4
	1	Расчет стоимости основных фондов.	8
	2	Расчет объема товарной продукции.	
	3	Расчет цены на продукцию.	
	4	Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции.	
	Практические занятия		4
1	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.	4	
Тема 1.9. Контроль за	Содержание учебного материала		6
	1	Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,	6

деятельностью структурного подразделения		полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения.	
	2	Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску.	
	3	Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм. 2. Организационная структура предприятий. 3. Имидж организации. 4. Особенности менеджмента на производстве. 5. Инновационный менеджмент. 6. Планирование и организация работы структурного подразделения. 7. Виды управленческих структур на предприятии. 8. Составление заданной структуры управления. 9. Управление информацией в организации. 10. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. 11. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом. 12. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. 13. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих. 14. Организация и планирование ремонтов оборудования. 15. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. 16. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка. 			22

17. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. 18. Самоменеджмент. 19. Руководство: власть и партнёрство. 20. Изучение должностных инструкций.		
Промежуточная аттестация	Экзамен по МДК 03.01	12
Производственная практика		72
<p>Производственная практика ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между КГБПОУ «АКППиБ» и организациями работодателей</p> <p>1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности): требования к результатам освоения практики, формам отчетности</p> <p>Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения»</p> <p>Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь первоначальный практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений; - 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; - 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; - 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. <p>Результаты освоения производственной практики: приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения», в том</p>		

<p>числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций и личностные результаты реализации программы воспитания:</p> <p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>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.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 19. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.</p> <p>ЛР 20. Обладающий экономической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе к природным комплексам Алтайского края.</p> <p>ЛР 22. Использующий грамотно профессиональную документацию.</p> <p>ЛР 23. Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.</p> <p>ЛР 26. Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения</p> <p>2. Формы отчетности:</p>	
--	--

1. Дневник производственной практики (по профилю специальности)		
2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности))		
3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)		
4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику		
3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».		
Введение	Содержание	6
	1 Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением.	6
Тема 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	Содержание	66
	1 Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте.	6
	2 Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации.	6
	3 Анализ деятельности структурного подразделения.	6
	4 Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений.	6
	5 Организация рабочих мест в производственных цехах.	6
	6 Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников. Составление графика выхода на работу.	6
	7 Ознакомление с организацией расчета заработной платы.	6
	8 Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей.	6
	9 Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.).	6
	10 Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	6
	11 Дифференцированный зачет	6
Всего		186

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:
 рабочее место преподавателя;
 рабочие места по количеству обучающихся;
 комплект учебно-наглядных пособий;
 техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 мультимедийный проектор;
 мультимедийный экран;
 комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

Дрецинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3.2.2. Основные электронные издания

Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент" — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/277661>

Ким С.А. Маркетинг, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент" — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ <https://e.lanbook.com/book/277337> -

Оплетаева Н.А. Управление структурным подразделением организации, 2019 г. - коллекция "Экономика и менеджмент" — Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/126621>

3.2.3. Дополнительные источники

Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. —422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и	Текущий и итоговый контроль в форме: устного

процесса.	должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документо-оборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации 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;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
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;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»
(ОБВАЛЬЩИК МЯСА, ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ)**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) является профессиональным модулем вариативной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (Обвальщик мяса, Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты воспитания:

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 6	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 4.1.	Выполнять процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы
ПК 4.2.	Обеспечивать работу технологического оборудования
ПК 4.3.	Изготавливать полуфабрикаты из мяса птицы

1.2.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края
ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 24	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - приемки всех видов птицы; - первичной переработки сельскохозяйственной птицы; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы; - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - производить разделку полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую; - производить разделку свиной полутуши на три части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю; - обваливать головы крупного рогатого скота; - срезать шпик со свиных полутуш; - соблюдать границы отделения частей туши при разделке; - последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; - жиловать и разбирать мясо по сортам; - 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; - раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; - пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); - вести документацию установленного образца;

	<ul style="list-style-type: none"> - вести процессы первичной переработки птицы; - определять упитанность, категории птицы; - вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам; - проводить процесс дефростации тушек птицы; - осуществлять процессы мойки тушек птицы; - выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов; - осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов; - осуществлять контроль качества полуфабрикатов; - осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.
знания	<ul style="list-style-type: none"> - анатомическое строение туш всех видов скота; - типы сочленений костей скелета; - расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; - правила и схему разделки; - границы отделения частей туши при разделке; - отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; - требования действующих стандартов на готовую продукцию; - виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения; - приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; - способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства; - приемы и способы жиловки мяса (по видам); - средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам; - технологические требования к качеству жиловки; - виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения; - требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу; - ассортимент выпускаемой продукции; - санитарные требования при разделке; - правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования; - режимы и последовательность первичной переработки птицы; - органолептические требования к качеству полуфабрикатов; - режимы тепловой обработки; - температурные режимы холодильной обработки; - санитарные требования к упаковке; - виды тары для упаковки; - способы упаковки изделий из мяса птицы.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 453

в том числе в форме практической подготовки - 298 часов

Из них на освоение МДК – 166 часов

самостоятельная работа – 71 час

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная - 144 часа

Промежуточная аттестация – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Промежуточная аттестация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1 - 4.2	Раздел 1. Обвалка мяса скота всех видов	173	96	48		41			36	
ПК 4.3	Раздел 2. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	136	70	34	-	30			36	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Производственная практика	144								144
	Промежуточная аттестация	-								
	Всего	453	166	82		71			72	144

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1. Обвалка мяса скота всех видов		
МДК.04. 01. Технология обвалки мяса скота всех видов		137
Введение в профессиональный вид деятельности	Содержание	2
	1 Предмет, цели и задачи профессионального модуля. Ознакомление с должностными инструкциями	2
Тема 1.1. Анатомическое строение туш всех видов скота	Содержание	4
	1 Анатомическое строение туш всех видов скота. Возрастные особенности сельскохозяйственных животных. Понятие о мясе. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса.	2
	Практические занятия	2
1 Анализ различия анатомического строения туш крупного рогатого скота и свиней.		
Тема 1.2. Нормативно-техническая документация	Содержание	2
	1 Действующие нормативные и технические документы в отрасли. Требования к разделке, обвалке и жилровке всех видов скота.	2
Тема 1.3. Разделка полутуш	Содержание	2
	1 Предварительная обработка сырья: прием и туалет полутуш. Понятие разделки. Инструмент и рабочее место разделщика мяса.	2
Тема 1.4. Разделка говяжьих полутуш	Содержание	8
	1 Схемы разделки полутуш крупного рогатого скота. Стандартная, специализированная и комбинированная схема. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш. Изображение схемы разделки говяжьих полутуш	4
	2 Способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства. Границы отделения частей туши при разделке. Отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши.	
	Практические занятия	4
	1 Контроль операции разделки крупного рогатого скота.	
2 Сравнительный анализ способов разделки говяжьих полутуш.		
Тема 1.5. Разделка свиных полутуш	Содержание	4
	1 Схемы разделки полутуш свиней. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш. Изображение схемы разделки свиных полутуш.	2

	2	Способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства. Границы отделения частей туши при разделке. Отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши.	
	Практические занятия		2
	1	Анализ способов разделки свиных полутуш.	
Тема 1.6. Разделка бараньих полутуш	Содержание		4
	1	Схемы разделки бараньих полутуш. Способы разделки полутуш. Наименование частей полутуш.	
	2	Границы отделения частей туши при разделке. Отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши. Изображение схемы разделки бараньих полутуш.	2
	Практические занятия		2
	1	Анализ видов и причин дефектов при разделке всех видов скота, меры их устранения и предупреждения.	
Тема 1.7. Обвалка мяса	Содержание		8
	1	Обвалка мяса, сущность процесса. Способы обвалки мяса. Обвалка на столах и конвейерах. Приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов. Различия обвалки левой и правой частей полутуш. Требования к процессу обвалки.	4
	Практические занятия		4
	1	Анализ методов и способов обвалки мяса.	
	2	Контроль за качеством процесса обвалки.	
Тема 1.8. Обвалка мяса крупного рогатого скота	Содержание		20
	1	Дифференцированная обвалка говядины.	
	2	Техника обвалки лопаточной части. Основные приемы. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки лопаточной части	
	3	Техника обвалки спинно-реберной части. Снятие мяса с ребер. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки спинно-реберной части.	
	4	Техника обвалки тазобедренных частей туши. Техника обвалки правой задней ноги. Основные приемы. Техника обвалки левой задней ноги. Последовательность отделения костей при обвалке задней ноги. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки тазобедренной части.	
	5	Техника обвалки шейной части. Техника обвалки левой половины шейной части. Техника обвалки правой половины шейной части. Допустимое количество прирезей	10

		мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки шейной части.	
	6	Техника обвалки грудинки и крестцовой части. Снятие мышечной ткани с наружной стороны. Отделение мышечной ткани с внутренней стороны. Зачистка мышечной ткани между ребрами хрящами. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки грудинки и крестцовой части.	
	7	Техника обвалки поясничной части (филея). Правила подачи на обвалку. Техника обвалки правой поясничной части. Техника обвалки левой поясничной части. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки поясничной части.	
	8	Вертикальная обвалка говядины. Отделение мякоти шейной части и шейных позвонков. Отделение грудной кости.	
	9	Отделение пашины, мякоти поясничной и грудной частей. Снятие покровки. Срезание спино-реберной части. Удаление крестцовой кости. Обвалка тазобедренной части	
	Практические занятия		
	1	Отработка обвалки лопаточной части на муляжах и плакатах.	
	2	Отработка обвалки спинно-реберной и грудной части на муляжах и плакатах.	
	3	Отработка обвалки шейной, поясничной и крестцовой части на муляжах и плакатах.	10
	4	Отработка обвалки тазобедренной части на муляжах и плакатах.	
	5	Анализ количества остаточного мяса на костях	
Тема 1.9. Обвалка мяса свиней	Содержание		12
	1	Последовательность обвалки свиных отрубов.	
	2	Техника обвалка лопаточной части. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях.	
	3	Техника обвалки средней части. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях.	4
	4	Техника обвалки окороков. Допустимое количество прирезей мяса, оставшихся на костях. Оценка качества обвалки.	
	Практические занятия		
	1	Отработка обвалки лопаточной части на муляжах и плакатах.	
	2	Отработка обвалки средней части на муляжах и плакатах.	8
	3	Отработка обвалки окороков на муляжах и плакатах.	
	4	Анализ количества остаточного мяса на костях лопаточной и задне-тазовой части.	
Тема 1.10. Обвалка мяса баранины	Содержание		10
	1	Техника обвалки лопаточной части. Основные приемы. Последовательность отделения костей при обвалке лопаточной части. Допустимое количество прирезей мяса,	2

		оставшегося на костях. Норматив времени обвалки лопаточной части.	
	2	Техника обвалки средней части. Основные приемы. Последовательность отделения костей при обвалке средней части. Отделение мышечной ткани от ребер. Отделение мышечной ткани от шейных позвонков.	
	3	Отделение мышечной ткани от первых ребер. Отделение малой спинной мышцы. Допустимое количество прирезей мяса, оставшегося на костях. Норматив времени обвалки средней части.	
	4	Техника обвалки задней ножки. Основные приемы. Последовательность отделения костей при обвалке задней ножки.	
	Практические занятия		
	1	Отработка обвалки лопаточной части на муляжах и плакатах.	
	2	Отработка обвалки грудино-реберной части на муляжах и плакатах.	8
	3	Отработка обвалки задней части на муляжах и плакатах.	
	4	Анализ количества остаточного мяса на костях лопаточной части и задней ножки.	
Тема 1.11. Жиловка мяса	Содержание		4
	1	Жиловка мяса, сущность процесса. Подготовка рабочего места и инструмента жиловщика мяса. Требования к жиловке.	2
	2	Приемы и способы жиловки мяса. Виды дефектов, причины брака и потерь мяса при жиловке; меры их предупреждения и устранения.	
	Практические занятия		
	1	Составление таблицы по видам дефектов, причины брака и потерь мяса при жиловке.	2
Тема 1.12. Жиловка говядины	Содержание		4
	1	Характеристика говядины по сортам. Разделения мяса по сортам, в зависимости от содержания соединительной ткани и жира. Средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам. Допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке.	2
	Практические занятия		
	1	Рассчитать выход жилованого мяса говядины по сортам.	2
Тема 1.13. Жиловка свиней	Содержание		4
	1	Характеристика свинины по сортам. Разделения мяса по сортам. Средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам.	2
	Практические занятия		
	1	Рассчитать выход жилованого мяса свинины по сортам.	2
Тема 1.14. Жиловка баранины	Содержание		4
	1	Характеристика баранины по сортам. Разделения мяса по сортам. Зависимость сорта	2

		жилованного мяса от содержания в нем жировой ткани и пленок. Средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам.	
	Практические занятия		2
	1	Рассчитать выход жилованного мяса баранины по сортам.	
Тема 1.15. Оборудование, инструменты и средства защиты	Содержание		4
	1	Санитарная и специальная одежда, ее виды. Средства защиты. Инструменты, применяемые при разделке, жиловке и обвалке.	4
	2	Оборудование для ручной и механизированной обвалки и жиловки мяса. Приводные ножи для дообвалки мяса. Установка Я4-ФАФ для вертикальной обвалки мяса.	
	3	Оборудование для обвалки и жиловки мяса прессованием. Поршневой пресс П 100, К25.042. Шнековый пресс АУ-6173. Барабанный пресс Я2-ФЛТ	
	4	Оборудование для обвалки мяса штамповкой. Пресс ПАД 200 Оборудование для обвалки мяса методом соскабливания и сдира.	
Самостоятельная работа обучающихся			41
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка презентации по теме «Современное оборудование для цеха разделки, обвалки и жиловки мяса»; - работа с действующей нормативной и технической документацией: <ul style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»; 2. ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»; 3. ГОСТ Р 54367-2011 «Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия» - работа со справочником; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. <p>Составление кроссвордов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анатомическое строение сельскохозяйственных животных; - Факторы, формирующее качество мяса сельскохозяйственных животных; 			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
Раздел 2. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы			
МДК 04.02.Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы			105
Тема 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	Содержание		20
	1	Переработка птицы на предприятиях.	16
	2	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.	
	3	Приемка всех видов птицы.	
	4	Проведение убоя птицы.	
	5	Процессы первичной переработки птицы.	
	6	Требования действующих ГОСТ Р на перерабатываемую птицу.	
	7	Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы.	

	8	Требования к сырью и категории тушек птицы	
	Практические занятия		
	1	Изучение особенностей строения тушки курицы.	4
	2	Изучение составных частей тушек птицы	
Тема 1.2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.	Содержание		36
	1	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	12
	2	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов. Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.	
	3	Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам.	
	4	Охлаждение и замораживание мяса птицы.	
	5	Процесс дефростации тушек птицы.	
	6	Процессы мойки тушек птицы	
	Практические занятия		24
	1	Отработка операций по обвалке тушек птицы на муляжах и плакатах	
	2	Заполнить таблицу «Сортировка мяса птицы»	
	3	Составить схему «Выделения филе от тушки птицы»	
	4	Составить таблицу «Соблюдение температур при охлаждении и замораживании»	
	5	Составить схему разделки тушек птицы на дисковых пилах	
	6	Отработка операций по отделению окорочков от тушки птицы на муляжах и плакатах	
	7	Составить схему «Разделка тушек птицы на ленточной пиле»	
	8	Отработка операций по отделению крыльев по плечевому суставу (ручного отделения) на муляжах и плакатах	
	9	Составить схему «последовательность разделки тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков)».	
	10	Отработка операций по отделению грудки и выделение филе на муляжах и плакатах	
	11	Отработка операций по отделению грудки и выделение филе на стационарном столе на плакатах и столах	
12	Составить таблицу «Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы».		
Тема 1.3 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание		12
	1	Виды тары для упаковки и санитарные требования.	6
	2	Способы упаковки изделий из мяса птицы.	
	3	Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий	

	Практические занятия	
1	Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы.	6
2	Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	
3	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы	
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по темам: - Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы; - Факторы, формирующее качество мяса птицы; - Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы; - Основные термины и понятия, используемые при переработки мяса птицы. Подготовка докладов и презентаций по темам: - Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы: окорочка охлажденные. - Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы: крылышки замороженные; - Технология изготовления субпродуктов из мяса птицы; - Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы; - Технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы. подготовка рефератов по темам: - Технология первичной переработки уток на мясоперерабатывающих предприятиях; - Анатомическое строение водоплавающей птицы. - Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы; - Технология изготовления полуфабрикатов из мяса индеек	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
Учебная практика		72
Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 04. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности. 1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности. Цель: формирование у обучающихся умений и навыков при овладении видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы). Задачи: в ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь: - производить разделку полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;		

- производить разделку свиной полутуши на три части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;
- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- 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;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- вести документацию установленного образца;
- вести процессы первичной переработки птицы;
- определять упитанность, категории птицы;
- вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам;
- проводить процесс дефростации тушек птицы;
- осуществлять процессы мойки тушек птицы;
- выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов;
- осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов;
- осуществлять контроль качества полуфабрикатов;
- осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.

Результаты освоения учебной практики: приобретение обучающимися умений и навыков в части освоения основного вида профессиональной деятельности «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)», в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК 4.1. Выполнять процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы

ПК 4.2 Обеспечивать работу технологического оборудования

ПК 4.3. Изготавливать полуфабрикаты из мяса птицы

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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.</p> <p>ЛР 24 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности.</p> <p>2. Формы отчетности:</p> <p>1. Дневник учебной практики;</p> <p>2. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения учебной практики.</p> <p>3. Оценочный материал по итогам прохождения учебной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».</p>			
Введение в профессиональный вид деятельности		Виды работ	
	1	Квалификационная характеристика обвальщика мяса, изготовителя полуфабрикатов из мяса птицы	6
	2	Ознакомление с предприятиями мясной и птицеперерабатывающей отрасли. Экскурсия на предприятия города.	
	4	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены.	
	5	Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды	
	6	Подбор инструмента, подготовка его к работе.	
Тема 1.1. Разделка туш, полутуш и четвертин на отруба (части)		Виды работ	
	1	Производить прием и разделку полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую.	
	2	Производить прием и разделку свиной полутуши на три части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю. Соблюдать границы отделения частей туши при разделке.	
Тема 1.2. Обвалка частей туш скота (по видам)		Виды работ	12
	1	Обвалка лопаточной части, спинно-реберной части, грудинки, задней ноги, поясничной, крестцовой и шейной части говяжьих полутуш.	
	2	Обвалка лопаточной части, задней ноги и спинно-реберной части свиной полутуши.	

	3	Последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов.	
Тема 1.3. Жиловка мяса (по видам) и разделка его по сортам		Виды работ	6
	1	Жиловка говядины и разборка мяса по сортам.	
	2	Жиловка свинины и разборка мяса по сортам.	
	3	Соблюдение установленных норм выходов жилованного мяса (по видам). Отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.	
Тема 1. 4. Приемка и убой птицы		Виды работ	6
	1	Учет сырья и продуктов переработки.	
	2	Определение категорий птицы	
	3	Сортировка птицы по виду, полу, возрасту и упитанности.	
	4	Оценка качества вырабатываемого мяса, его категории.	
Тема 1. 5.Первичная переработка птицы		Виды работ	6
	1	Первичная переработка птицы.	
	2	Обработка субпродуктов птицы	
	3	Выполнение работ на технологическом оборудовании птицепеха.	
Тема 1.6. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы		Виды работ	18
	1	Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов.	
	2	Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	
	3	Отделение грудки и выделение филе у цыплят бройлеров.	
	4	Выделение филе грудинки и окорочков ручным способом.	
	5	Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	
	6	Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.	
	7	Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы.	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	6
Производственная практика			144
<p>Производственная практика ПМ 04. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по данной специальности.</p> <p>1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формам отчетности</p> <p>Цель: овладение видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям</p>			

рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

Задачи: в ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен

иметь первоначальный практический опыт:

- 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;
- приемки всех видов птицы;
- первичной переработки сельскохозяйственной птицы;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.

Результаты освоения производственной практики: приобретение первоначального практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы), в том числе профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций и личностные результаты реализации программы воспитания:

ПК 4.1. Выполнять процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы

ПК 4.2 Обеспечивать работу технологического оборудования

ПК 4.3. Изготавливать полуфабрикаты из мяса птицы

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.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

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.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

<p>ЛР 19 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.</p> <p>ЛР 23 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.</p> <p>ЛР 24 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к про-фессиональному саморазвитию по выбранной специальности.</p> <p>ЛР 26 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения.</p> <p>2. Формы отчетности:</p> <p>1. Дневник производственной практики (по профилю специальности)</p> <p>2. Аттестационный лист (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности))</p> <p>3. Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)</p> <p>4. Отчет обучающегося по производственной практике, который утверждается организацией, в которой обучающийся проходил производственную практику</p> <p>3. Оценочный материал по итогам прохождения производственной практики: контрольно-оценочные средства, разработанные руководителем практики, рассмотренные на заседании ПЦК ПП, согласованные с работодателем и утвержденные директором КГБПОУ «АКПТиБ».</p>			
<p>Тема 1 Введение в профессиональный вид деятельности</p>		Виды работ	<p>6</p>
	1	Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию.	
	2	Организация рабочего места. Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды. Подбор инструмента, подготовка его к работе. Правка и заточка ножей. Инструктаж по безопасности труда и противопожарные мероприятия при работе на оборудовании (пилы ленточные и дисковые, конвейерные линии, оборудование для дообвалки).	
<p>Тема 1.1. Разделка туш, полутуш и четвертин на отруба (части)</p>		Виды работ	<p>18</p>
	1	Прием и разделка полутуш говядины. Проверка сопроводительных документов и соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории упитанности и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполнение журнала контроля. Выполнять туалет туш. Производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую.	
	2	Прием и разделка полутуш свинины. Проверка сопроводительных документов и	

		соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории упитанности и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполнение журнала контроля. Выполнять туалет туш. Производить прием и разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю. Соблюдать границы отделения частей туши при разделке.	
	3	Прием и разделка полутуш баранины. Проверка сопроводительных документов и соответствия требованиям нормативной документации на сырье. Измерение термического состояния сырья. Определение категории упитанности и дефектов внешнего вида. Соблюдение сроков и условий хранения. Заполнение журнала контроля. Выполнять туалет туш. Производить прием и разделку бараньей полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю.	
Тема 1.2. Обвалка частей туш скота (по видам)		Виды работ	42
	1	Обвалка лопаточной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	
	2	Обвалка шейной, спинно-реберной и грудной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала. Обвалка голов крупного рогатого скота.	
	3	Обвалка поясничной, крестцовой и тазобедренной части говяжьих полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	
	4	Обвалка лопаточной части свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	
	5	Обвалка средней части свиных полутуш. Обрезание пласта шпика со свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	
	6	Обвалка окороков свиных полутуш. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	
	7	Обвалка частей бараньих полутуш. Обвалка лопаточной части. Обвалка средней части. Обвалка задней ножки. Соблюдение последовательности технологических операций и правильности выполнения ручных операций. Заполнение технологического журнала.	
Тема 1.3. Жиловка мяса (по видам) и разделка		Виды работ	18
	1	Жиловка мяса говядины. Производить контроль дефектов внешнего вида. Разделение по	

его по сортам		сортам с соблюдением соотношения соединительной и жировой ткани. Заполнение технологического журнала.	
	2	Жиловка мяса свинины с окороков. Производить контроль дефектов внешнего вида. Разделение по сортам с соблюдением соотношения соединительной и жировой ткани. Заполнение технологического журнала.	
	3	Жиловка баранины и разделение по сортам. Производить контроль дефектов внешнего вида. Разделение по сортам с соблюдением соотношения соединительной и жировой ткани. Заполнение технологического журнала.	
Тема 1.4. Приемка, взвешивание и навешивание птицы на конвейер		Виды работ	6
	1	Вести процесс приемки птицы по счету и живой массе	
	2	Выемка птицы из передвижной клетки или ящика	
	3	Подача птицы к подвесчику для навешивания на конвейер	
	4	Закрепление ног птицы в подвесках конвейера	
Тема 1.5 Оглушение, убой и обескровливание птицы		Виды работ	6
	1	Подготовка рабочего оборудования и инвентаря для оглушения птицы, убоя и обескровливания	
	2	Произвести работы по оглушению,убою и обескровливанию птицы согласно требованиям ТУ и ГОСТ	
Тема 1.6. Снятие и удаление оперения с тушек птицы на машинах и доощипка тушек		Виды работ	6
	1	Подготовка оборудования для снятия оперения к работе, проверка его на холостом ходу	
	2	Шпарка тушек птицы, соблюдение температурно-влажностных режимов	
	3	Снятие оперения на автоматах бильного типа	
	4	Снятие остатков оперения и пеньков процессом опаливания птицы или воскования водоплавающей птицы	
Тема 1.7. Потрошение птицы, туалет тушек птицы, формование тушек птицы и обработка субпродуктов птицы		Виды работ	6
	1	Полупотрошение и полное потрошение тушек птицы	
	2	Контроль качества потрошенных тушек птицы	
	3	Выполнять обмывание тушек водопроводной водой в душевой кабине	
	4	Разборка субпродуктов птицы по видам и оценка качества	
	5	Выявление дефектов субпродуктов	
Тема 1.8. Разделка мяса птицы и изготовление полуфабрикатов		Виды работ	30
	1	Расчленение тушек кур на конвейерных столах и машинах	
	2	Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров.	
	3	Выделение филе грудинки и окорочков ручным способом.	
	4	Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса.	

	5	Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	
	6	Изготовление рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	
	7	Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы. Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы.	
	8	Оценка качества и выявление дефектов полуфабрикатов из мяса птицы	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет. Защита отчетов по производственной практике	6
Промежуточная аттестация по модулю			12
Всего			453

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:

- комплект учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- персональный компьютер.

– наглядные пособия:

- скелет крупного рогатого скота ;
- скелет мелкого рогатого скота;
- муляжи скота и птицы – 12 шт.;
- муляжи головного мозга животных – 9 шт.;
- муляж желудка;
- муляж яйца куриного в разрезе;
- макет КРС в разрезе;
- макет шкуры животных в разрезе – 2 шт.;
- муляж головы КРС в разрезе.

Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов», «Мясное и животное сырье и продукция», оснащенная:

- электронные весы для взвешивания специй;
- развесочная тара;
- куттер;
- фаршемешалка;
- шприц;
- шприцовочный стол;
- набор цевок;
- шпагат, шпагатодержатель;
- клипсатор, скобы для клипсатора;
- рама, палки для навешивания батонов;
- штриковка;
- нож, мусат, формы;
- тара для ошипок;
- универсальная термическая камера;
- рама для навешивания колбасных изделий;
- палки для навешивания;
- напольные тележки для охлаждения продукции;
- инъектор;
- посолочный шприц;
- пельменный автомат;
- тестомесильная машина;
- вакуум-упаковочная машина
- холодильный шкаф 2х камерный
- морозильный шкаф 2хкамерный
- морозильный ларь
- льдогенератор
- бытовой холодильник
- морозильные камеры
- наглядные пособия: макеты и бутафория продукции, спец. одежда, инвентарь, схемы разделки и обвалки мяса;
- технические средства: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники:

Большаков, А.С. Технология мяса и мясопродуктов: учебник для техникумов мясной пром-сти / А.С. Большаков, Л.М. Рейн, Н.П. Янушкин. - М.: Пищевая промышленность, 2020. - 399 с. ил. - ISBN 5-10105631-5

Бредихин С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2019 – 392с. – ISBN 5-10003622-2

Гущин В.В., Кулишев Б.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы – М.: Колос, 2018

Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб. : Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7

Зонин, В.Г., Современное производство колбасных и солёно-копченых изделий». - СПб: Профессия, 2019. -216 с ISBN 978-5-990983-77-9

Ковалева, О.А., Здрабова, Е.М., Киреева, О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9

Криштафович, В.И., Позняковский, В.М. Товароведение и экспертиза мясосодержащих продуктов.- 4-е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2020- 432с. ISBN 978-5-8114-4942-2

Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (высшее образование). – ISBN 978-5-534-05919-9

3.2.2. Основные электронные издания

Жадаев А.Ю., Новик И. Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. – <https://e.lanbook.com/book/184106>

Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/249635>

Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/176695>

Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/276437>

Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/156629>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/209678>

Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - <https://e.lanbook.com/book/146647>

3.2.3. Дополнительные источники:

Сборник ГОСТов и ТУ

Профессиональные информационные системы САД и САМ:

- электронный справочник технолога мясного производства;

- обзор российского рынка оборудования для уоя скота и первичной переработки мяса;
- корпоративная база данных по производству мясных продуктов;
- http://www.mpk22.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=52&Itemid=53
- http://sibir-a.ru/index/menu/mjasnoe_n/5_13/index.htm
- <http://www.bonner-rus.ru/ishop/247>
- <http://www.floreks.ru/p0030.htm>
- http://www.edka.ru/article/vred/emem/kolbaca/6pricevanie_i_formovka_vazka_kolbac.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Выполнять процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы	Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ Дифференцированный зачет Экзамен по модулю
ПК 4.2. Обеспечивать работу технологического оборудования	Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ Дифференцированный зачет Экзамен по модулю
ПК 4.3. Изготавливать полуфабрикаты из мяса птицы его по сортам.	Экспертная оценка практических и учебно-производственных работ Дифференцированный зачет Экзамен по модулю
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам;

Приложение 2.5 Программа преддипломной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Пояснительная записка

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях мясной отрасли города и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а так же руководитель практики от производства. Обязательным условием допуска к производственной практике (преддипломной) является отсутствие академической задолженности.

Целью проведения преддипломной практики является закрепление теоретических знаний и приобретение более глубоких практических навыков, опыта работы по специальности и профилю работы на действующем предприятии или организации. Цель преддипломной практики реализуется в рамках программы и индивидуального задания, соответствующих будущей профессиональной и деятельности.

Этапы практики

1. Организационный: оформление документов для прохождения преддипломной практики, прибытие на базу практики, согласование подразделения, в котором будет организовано рабочее место, прохождение вводного инструктажа;
2. Прохождение практики: сбор материала для написания отчета по практике, сбор материала для написания дипломного проекта, участие в выполнении отдельных видов работ;
3. Отчетный: обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала, оформление отчета о прохождении практики.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью базовой программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продуктов животного происхождения»**

1.2. Цель и планируемые результаты производственной практики (преддипломной)

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»;
- Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке;
- Обеспечение деятельности структурного подразделения.

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающихся должен освоить соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, формировать личностные результаты воспитания:

1.2.1. Перечень общих компетенций:

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

	ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственных и иностранных языках.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.2.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 19	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края
ЛР 22	Использующий грамотно профессиональную документацию.

ЛР 23	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.
ЛР 24	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности
ЛР 26	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

1.2.4. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; - мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов; - 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
--------------------------------	---

	<p>причин несоответствия нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. - приемки и определения качественных показателей поступающего молочного 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 молочного 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. - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. - 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;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - участия в планировании основных показателей производства. - 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. - участия в планировании основных показателей производства; - 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; - 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.
--	---

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной): – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Тематический план программы производственной практики (преддипломной)

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов программы производственной практики (преддипломной)	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5	Ознакомление с предприятием	12
	Изучение сырьевой зоны предприятия	24
	Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства	66
	Систематизация и обобщение знаний	12
	Работа над индивидуальным заданием для ВКР.	30
Всего		144

2.2. Содержание программы производственной практики (преддипломной)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Ознакомление с предприятием	Содержание	12
	1 Ознакомление с предприятием и рабочим местом . Инструктаж по ОТ и ТБ. Ознакомление с программой преддипломной практики.	6
	2 Знакомство со структурой предприятия (организации) и правилами внутреннего распорядка. Описание организационной структуры предприятия (организации).	6
Тема 1 Изучение сырьевой зоны предприятия	Содержание	24
	1 Снабжение предприятия сырьем. Оформление заявки на сырье. Организация приемки сырья, входной контроль качества сырья. Транспортные средства предприятия. Источники сырьевого снабжения.	6
	2 Сбор информации о сырьевой зоне предприятия. Анализ о сырьевой зоне предприятия.	6
	3 Составление схемы технологического направления переработки мяса.	6
	4 Отбор материалов для ВКР.	6
Тема 3 Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства	Содержание	66
	1 Изучение ассортимента продукции предприятия.	6
	2 Изучение способов производства продукции на предприятии	6
	3 Контроль соблюдения требований к сырью при выработке продуктов проектируемого ассортимента.	6
	4 Контроль соблюдения требований к вспомогательным материалам при выработке проектируемого ассортимента	6
	5 Ведение технологических процессов производства продуктов проектируемого ассортимента.	6
	6 Контроль качества готовой продукции проектируемого ассортимента.	6
	7 Обеспечение работы оборудования для производства продукции проектируемого ассортимента.	6
	8 Изучение обеспечения предприятия вспомогательными материалами 9 Выполнение расчета продуктов проектируемого ассортимента. Оформление сводной таблицы основного сырья и вспомогательных материалов проектируемого ассортимента	6

	10	Изучение технологических режимов и процессов производства проектируемого ассортимента.	6
	11	Разработка схем технологических процессов продуктов проектируемого ассортимента.	6
Тема 4 Систематизация и обобщение знаний	Содержание		12
	1	Обобщение, систематизация, классификация и упорядочение отобранных материалов для дипломного проекта	6
	2	Оформление отчетно-планирующей документации. Работа с информацией. Разработка аппаратурно-технологических линий.	6
Тема 5 Работа над индивидуальным заданием для ВКР	Содержание		24
	1	Работа с индивидуальным заданием в соответствии с дипломным проектом	6
	2	Работа с индивидуальным заданием в соответствии с дипломным проектом	6
	3	Работа с индивидуальным заданием в соответствии с дипломным проектом	6
	4	Работа с индивидуальным заданием в соответствии с дипломным проектом	6
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет. Защита отчета	6
Всего			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики (преддипломной) осуществляется на действующих предприятиях мясной промышленности

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов». – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.

Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2015 – 392 с. - ISBN 5-10 003622-2

Забашта А.Г., Забашта Т.А. Технология и рецептуры мясных, мясо содержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд: Справочник – СПб.: Профессия, 2023. – 752 с. - ISBN 978-5-6049394-5-1

Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб.: Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7

Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий – 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: Профессия, 2019. – 216 с. - ISBN 978-5-990983-77-9

Косой В.Д., Рыжов С.А., Дорохов Н. Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества) - 2-е изд., исправ. и доп.- М.: ДеЛи плюс, 2018. – 682 с. -ISBN 978-5-6041606-1-9

Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9

Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин.- 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720с. -ISBN 978-5-8114-5350-4

Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А.Ковалева, Е. М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9

Товароведение и экспертиза мясных и мясодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Поздняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с.: ил. – ISBN 978-5-8114-4942-2

Федоренко В.Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья: учебное издание / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуров, Л. Ю. Коноваленко. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-534-11461-4

Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 9-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-6745-5

Дополнительные источники:

Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов». – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.

Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2015 – 392 с. - ISBN 5-10 003622-2

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Знания и умения в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знания и умения в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
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.	Знания и умения в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знания и умения в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания и умения в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	Точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет

	эффективности деятельности структурного подразделения организации.	
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	Наблюдение Оценка производственных работ. Дифференцированный зачет
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	Наблюдение Оценка учебно – производственных работ. Дифференцированный зачет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников	Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик; проверка дневника;

	<p>нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик; проверка дневника;</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик;</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик;</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик;</p>

<p>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;</p>	<p>Понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик;</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практики;</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик;</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>Наблюдение Оценка производственных работ, результативное прохождение производственной практик;</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
ПРИЛОЖЕНИЕ к ОПОП
по специальности
19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Студенческого Совета
_____ Савкина А.С.
22.05.2023

РАССМОТРЕНО

На заседании
педагогического совета
КГБПОУ «АКПТиБ»
Протокол № 5 от 25.05.2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ
«АКПТиБ»
_____ Е.В. Самусенко
26.05.2023

СОГЛАСОВАНО

Председатель
Родительского комитета
_____ Плеханова И.И.
23.05.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

специальность **19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»**
(базовая подготовка)

на период 2023-2027 гг.

Бийск, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания

Раздел 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

Раздел 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

Раздел 4. План воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии)
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2023–2027 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2027 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 18 мая № 343; Устав КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Задачи Программы:	<ul style="list-style-type: none"> • освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с

	<p>человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> • помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию; • овладение обучающимися социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.
Сроки реализации программы	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения: на базе основного общего - 3 года 10 месяцев,
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, кураторы, председатели ПЦК, преподаватели, мастера производственного обучения, педагог-психолог, социальный педагог, заведующий отделением, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций–работодателей

Реализация рабочей программы воспитания направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, 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.

Данная рабочая программа воспитания (далее – РПВ) разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>

Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	ЛР 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражаю-	ЛР 6

<p>щий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>	ЛР 8
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	ЛР 9
<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>	ЛР 10
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>	ЛР 11
<p>Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и</p>	ЛР 12

воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	ЛР 18
Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края	ЛР 19
Обладающий экономической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе к природным комплексам Алтайского края	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Алтайского края.	ЛР 21
Использующий грамотно профессиональную документацию.	ЛР 22
Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.	ЛР 23
Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному саморазвитию по выбранной специальности	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа	ЛР 25
Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения	ЛР 26
Способный к самостоятельным решениям в области управления личными финансами	ЛР 27

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Общеобразовательный цикл	
ООб.01 Русский язык	ЛР 3, 5, 8
ООб.02 Литература	ЛР 3, 5, 8
ООб.03 История	ЛР 1, 5, 8
ООб.04 Обществознание	ЛР 2, 7, 12
ООб.05 География	ЛР 5, 9, 10
ООб.06 Иностранный язык	ЛР 6, 9
ООб.07 Математика	ЛР 2, 4
ООу.08 Информатика*	ЛР 4, 9, 10
ООб.09 Физическая культура	ЛР 6, 9, 12
ООб.10 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 9, 10
ООб.11 Физика	ЛР 4, 11
ООу.12 Химия*	ЛР 4, 9, 10, 11
ООу.13 Биология*	ЛР 6, 9, 10
Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01 История России	ЛР 1, 5, 8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8, 17, 18
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 9, 10
СГ.04 Физическая культура	ЛР 9, 26
СГ.05 Основы бережливого производства	ЛР 19, 20, 21
СГ.06 Основы финансовой грамотности	ЛР 20, 27
СГ.07 Целеполагание и построение жизненной перспективы	ЛР 7, 8, 9
СГ.08 Основы исследовательской и проектной деятельности	ЛР 14, 21, 26
СГ.09 Введение в специальность	ЛР 14, 24, 25
Профессиональный цикл	
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 7, 8, 23
ОП.02 Процессы и аппараты	ЛР 15, 21, 22
ОП.03 Метрология и стандартизация	ЛР 19, 22, 24
ОП.04 Автоматизация технологических процессов	ЛР 14, 21, 22
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЛР 21, 22
ОП.06 Охрана труда	ЛР 10, 16, 19
ОП.07 Инженерная графика	ЛР 14, 22, 24
ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 15, 16, 22
ОП.09 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	ЛР 15, 16
ОП.10 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	ЛР 13, 21, 23
ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 19, 20, 26
ОП.12 Основы предпринимательской деятельности	ЛР 20, 23, 27

ОП.13 Черчение	ЛР 22, 26
ОП.14 Химия в профессиональной деятельности	ЛР 10, 16, 20
Профессиональные модули	
ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР 14, 19, 21, 22
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ЛР 14, 19, 21, 22
УП.01 Учебная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23
ПП.01 Производственная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23, 26
ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ЛР 14, 19, 21, 22
УП.02 Учебная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23
ПП.02 Производственная практика	ЛР 14, 19, 21, 22, 23, 26
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01 Организация работы структурного подразделения	ЛР 13, 19, 20, 22,
ПП.03 Производственная практика	ЛР 13, 19, 20, 22, 23, 26
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК 04.01 Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»	ЛР 13, 14, 19, 24
МДК 04.02 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»	ЛР 13, 14, 19, 24
УП.04 Учебная практика	ЛР 14, 19, 24
ПП.04 Производственная практика	ЛР 13, 14, 19, 26
ПППД Производственная практика (преддипломная)	ЛР 13, 14, 19, 22, 23, 24, 26

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

- для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, и др.);
- для работы педагога-психолога (кабинет психологической разгрузки); объекты социокультурной среды (библиотека, методический кабинет);
- спортивный зал (оснащённый игровым, спортивным оборудованием и инвентарём)

Материально-техническое обеспечение воспитательной работы предусматривает возможность:

- проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;
- выпуска печатных и электронных изданий;
- художественного творчества с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;
- систематических занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО;
- обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиа ресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических текстовых, графических, аудио-и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, библиотеки, оснащенные

мультимедийным оборудованием, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием, спортивный и тренажерный залы со спортивным оборудованием, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования стандартов.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику основной образовательной программы, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

– информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

– информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

– планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

– мониторинг воспитательной работы;

– дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);

– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте колледжа <http://akptb.ru/> в разделе «Образование»

РАЗДЕЛ 4. ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

4.1. Модуль «Я - Профессионал»

Цель модуля: создание условий для формирования компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста, обеспечивающего конкурентоспособность выпускников образовательной организации на рынке труда, их эффективной самореализации в современных социально-экономических условиях.

Задачи:

- формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся;
- социализация обучающихся и формирование социальной компетенции (адаптации к профессиональной системе обучения, участие обучающихся колледжа в реализации социальных проектов, направленных на выбор будущей профессии);
- формирование личностной компетенции и планирование обучающимися личностного профессионального роста (способствование формированию личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности);
- развитие профессионально-психологической и менеджерской компетенции, организационно-управленческих и социально-личностных, психолого-коммуникативных умений (формирование умений и навыков самовоспитания и самообразования, формирование профессиональных способностей: инициативности, самостоятельности, коммуникабельности, через организацию участия в работе студенческого актива Колледжа)

Все модули взаимно пересекаются и взаимно дополняют друг друга и служат общей цели - созданию благоприятных условий и возможностей для всестороннего гармоничного духовного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, гражданина и патриота России.

- формирование антикоррупционного мировоззрения.

4.2. Модуль «Гражданин и патриот»

Цель модуля: развитие личности обучающегося на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Задачи модуля:

- формирование знаний обучающихся о символике России;
- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;
- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;
- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

– формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

4.3. Модуль «Духовно-нравственное развитие»

Цель модуля: создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

Задачи модуля:

- воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;
- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;
- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;
- формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;
- развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- развитие культуры межнационального общения;
- развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;
- воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
- содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;
- формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

4.4. Модуль «Колледж - территория здоровья»

Цели модуля: создание условий для сохранения, укрепления физического и психического здоровья обучающихся и формирования потребности обучающихся в здоровом образе жизни.

Задачи модуля:

- способствовать воспитанию у обучающихся ценностного отношения к собственному здоровью;
- использовать здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе;
- проводить профилактические мероприятия по предупреждению дорожного травматизма, вредных привычек, социально-обусловленных заболеваний;
- создать условия для обеспечения охраны здоровья обучающихся, их полноценного физического развития и формирования здорового образа жизни..

4.5. Модуль «Жизненные ценности»

Цель модуля :создание условий для формирования и развития навыков жизнестойкости, профилактики антивиталяного поведения обучающихся

Задачи модуля:

- осуществление профилактики девиантного и антивиталяного поведения обучающихся;
- формирование у обучающихся установок толерантного поведения;
- проведение работы по снижению уровня тревожности обучающихся и формированию адекватной самооценки;
- развитие коммуникативных способностей обучающихся;
- создание благоприятных условий для успешной адаптации обучающихся к обучению в колледже и повышения уровня социальной адаптированности обучающихся «группы риска»;
- формирование у обучающихся позитивного образа собственного «Я», развитие жизнестойкости и представления об ответственности за свой выбор и свое поведение, формирование навыков целеполагания и построения жизненной перспективы;
- развитие у обучающихся навыков саморегуляции и конструктивных способов поведения в трудных жизненных ситуациях

4.6. Модуль «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»

Цель модуля: создание условий для развития у обучающихся интереса к природе, истории и культуре родного края, воспитание любви и уважения к своей малой родине как части огромной России; формирования ответственного отношения к окружающей среде.

Задачи модуля:

- формирование ответственного отношения к окружающей среде, которое строится на базе экологического сознания;
- формирование системы знаний об экологических проблемах современности и пути их разрешения;
- привитие первичных эколого-туристских навыков и умений;
- углубление и расширение эколого-краеведческих знаний, привитие навыков исследовательской работы;
- формирование чувства бережного отношения к природе родного края;
- развитие познавательной, творческой и общественной активности.

4.7. Модуль «Правовое просвещение и формирование законопослушного поведения обучающихся»

Цель модуля: создание условий для формирования законопослушного поведения и гражданской ответственности, развитие правового самосознания и правовой культуры, уменьшение факторов риска для совершения правонарушений и преступлений обучающимися.

Задачи модуля

- воспитание у обучающихся уважения к Закону, правопорядку, позитивным нравственно-правовым нормам;
- формирование антикоррупционного мировоззрения;
- развитие интереса к правам человека среди обучающихся;
- формирование у обучающихся стойкой негативной установки по отношению к употреблению ПАВ как способу решения своих проблем или проведения досуга, а также формирование активной жизненной позиции;
- усиление профилактической работы по предупреждению правонарушений, асоциального поведения, вовлечения обучающихся в антиобщественные действия;
- активизация разъяснительной работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по правовым вопросам и разрешению конфликтных ситуаций в семье, социуме;
- раскрытие творческого потенциала обучающихся через актуализацию темы прав человека, норм законов и ответственности за их несоблюдение;
- обеспечение активной пропаганды и информационной поддержки проводимой работы по правовому воспитанию обучающихся.

4.8. Модуль «Студенческое самоуправление»

Цель модуля: обеспечение условий для формирования личности, умеющей отстаивать свою позицию, представлять и защищать свои интересы, уважая права и интересы других людей, разрешать возникающие проблемы, успешно адаптироваться к постоянно изменяющимся условиям жизни, грамотно выполнять свои социальные роли и функции, находить способы самореализации в различных сферах деятельности.

Задачи модуля:

- представление студентам реальной возможности участвовать в управлении студенческим коллективом (организовывать, исполнять и анализировать процессы);
- формирование у студентов умения самостоятельно находить общезначимое дело, проявлять себя в различных направлениях, вносить свой вклад в деятельность коллектива, анализировать и оценивать результаты проведенной работы;
- приобщение студентов к социально приемлемым формам организации досуга;
- формирование эффективных механизмов информирования обучающихся о мероприятиях;
- развитие моделей и программ лидерской подготовки обучающихся;
- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив в научной, творческой и социальной сферах.

4.9. Модуль «Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации»

Цель модуля: обеспечение социально-педагогических условий личностного, социального и профессионального самоопределения обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, в образовательном пространстве колледжа

Задачи модуля:

- обеспечение социально-педагогических условий, благоприятных для личностного, социального развития каждого студента в течении всего срока обучения;
- содействие созданию условий для наиболее полной социальной защиты обучающихся всех категорий;
- разработка и проведение системы мероприятий, направленных на профилактику нарушений в поведении обучающихся;
- осуществление деятельности по всем направлениям социально-психолого-педагогического сопровождения (диагностическому, коррекционному, охранно-защитному, профилактическому, консультационному, организационному)
- создание условий реализации профессионального самоопределения обучающихся.

ПРИНЯТО

Решением ПЦК ПП

19.02.12 «Технология продуктов питания
животного происхождения»

Протокол от «___» _____ 20__ г. № ___

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения)
по образовательной программе среднего профессионального образования

на период 2023-2027г

Бийск, 2023

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ 2023-2027гг.						
1	День знаний	1-4 курсы	колледж	Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 4, 7, 13, 14, 15, 24, 25, 26	Все модули
2	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Жизненные ценности»
3	Всероссийский урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, преподаватель ОБЖ	1-3, 10	«Гражданин и патриот»
4	День окончания Второй мировой войны	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УВР,	1, 5, 6	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»
5	Выборы в студенческое самоуправление	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	1, 2	«Я – Профессионал»
6	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УВР, Зам. директора по УПР, Председатель ПЦК, зав. отделением	3, 9	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Жизненные ценности»
7	Посвящение в студенты	1 курс	Колледж	Зам. директора по УВР,	2	«Студенческое самоуправление», «Колледж – территория здоровья», «Я – профессионал»

8	Международный день «Салями»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
9	Правовая пропаганда: Класные часы «Закон и порядок».	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	1-3, 10	«Гражданин и патриот»
10	Введение в профессию (специальность) Класный час «Знакомство с профессией»	1 курс	Колледж, Мясоперерабатываю щие предприятия города	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	13, 14, 15, 19, 20, 21, 22 23, 26	«Я-профессионал» «Правовое просвещение и формирование законопослушного поведения обучающихся»
11	День полуфабриката	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
12	Международный день мантов	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
13	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 5, 6, 8	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Туристско- краеведческое и экологическое воспитание»
14	Работа волонтерского отряда «ДОБРОволец» по оказанию шефской помощи ветеранам ВОВ, труда и колледжа	1-4 курсы	Адресная помощь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 2, 6, 9, 10	«Гражданин и патриот»
15	Посещение музея колледжа	1-4 курсы	Музей истории колледжа	Руководитель музея, кураторы	3, 9, 10	«Гражданин и патриот»
16	Встреча с работодателями	4 курс	Колледж	Кураторы	13-15	«Я - Профессионал»
17	Видеолекторий по патриотической тематике	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководители творческих коллективов, кураторы	1, 5, 8	«Гражданин и патриот»
18	Мероприятие «День здоровья»	1 курс	Стадион	Заместитель директора по	1, 3, 10	«Колледж - территория

				УВР, преподаватель-организатор, кураторы		здоровья»
19	Анкетирование обучающихся допризывного возраста по отношению к службе в рядах РА	1-2 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы	1-3, 10	«Гражданин и патриот»
20	Мероприятие «День здоровья»	1 курс	Стадион	Зам. директора по УВР, преподаватель-организатор, кураторы	1, 3, 10	«Колледж - территория здоровья»
21	Творческий фестиваль первокурсников «Позитифф»	1 курс	Колледж, актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, Студсовет, кураторы	1, 2, 6, 9, 10	«Духовно-нравственное развитие»
22	Творческий фестиваль первокурсников «Позитифф»	1 курс	Колледж, актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, Студсовет, кураторы	1, 2, 6, 9, 10	«Духовно-нравственное развитие»
23	Организация постановки на воинский учет допризывной молодежи	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы	1-3, 10	«Гражданин и патриот»
ОКТАБРЬ 2023-2027гг.						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	День пожилых людей Проведение операции «Забота»: поздравление ветеранов труда; волонтерская деятельность	1-4 курсы	Колледж Адресная помощь	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 12	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Жизненные ценности», «Студенческое самоуправление»
3	День Учителя	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	2, 4, 6, 7, 13, 15, 17,	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие»
4	День памяти жертв политических репрессий	1-4 курсы	Колледж	Кураторы	1, 3, 5, 6, 8	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»
5	Встреча с выпускниками, достигшими	Группы выпускнико	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	4, 13- 15	«Я - Профессионал»

	профессионального роста	в				
6	Международный день вареников	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
7	Экскурсии в городские музеи	1-4 курсы		Руководитель музея, кураторы	1-3, 5, 7, 8	«Гражданин и патриот»
8	Конкурс «История колледжа»	1-4 курсы	Библиотека	Библиотекари, кураторы, зав музея колледжа	1-3, 5, 7, 8	«Я – Профессионал»
9	«Учимся писать письма» урок нравственности к международной неделе письма	1-2 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Библиотекари, преподаватели	4, 13- 15	«Духовно-нравственное развитие»
10	«Василий Шукшин: Творчество. Личность. Судьба»- выставка, обзор	1-4 курсы	Библиотеке	Библиотекари	1-3, 5, 7, 8	«Гражданин и патриот»
11	День работника пищевой промышленности. Встреча с интересными людьми.	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
НОЯБРЬ 2023-2027гг.						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы групп	ЛР 1-12	Все модули
2	День работника сельского хозяйства	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР,	1, 4, 6, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 22, 23, 24, 25	«Студенческое самоуправление» «Я-профессионал» «Духовно-нравственное развитие»
3	Классный час «День народного единства»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, кураторы	1-3, 5, 7, 8	«Гражданин и патриот»
4	Встреча с сотрудниками ПДН. Доведение законов об административной и уголовной ответственности	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 3, 9	«Правовое просвещение и формирование законопослушного поведения обучающихся»
5	День рождения сосиски	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
6	Проведение встречи обучающихся, студенческого	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели	1, 2, 5	«Я - Профессионал»

	актива с администрацией колледжа по актуальным вопросам организации образовательного процесса в колледже			ПЦК		
7	Беседа «Военная служба – долг и обязанность гражданина России»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели ОБЖ, кураторы	1, 3	«Гражданин и патриот»
8	Международный день толерантности	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, психологи	1, 3, 5, 7, 8	«Духовно-нравственное развитие»
9	Декада «ЗОЖ» •Профилактический конкурс "НЕ КУ.RU" •Конкурс плакатов •Квест-игра «Маршрут здоровья» •Акция «Забей на сигарету!»	1-4 курсы	Колледж, спортзал, закрепленные за группами кабинеты	Социальный педагог, кураторы, Студсовет	ЛР 9	«Колледж - территория здоровья»

ДЕКАБРЬ 2023-2027гг.

1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	День Героев Отечества	1-4 курсы	Колледж	Кураторы	1, 2, 4, 5, 6,	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»
3	Международный день борьбы с коррупцией	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 3, 7	«Духовно-нравственное развитие», «Правовое просвещение и формирование законопослушного поведения обучающихся»
4	Международный день прав человека	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 3, 7	«Духовно-нравственное развитие», «Правовое просвещение и формирование законопослушного поведения обучающихся»,

						«Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации»
5	Экскурсия на предприятия мясной промышленности	1-4 курсы	Предприятия молочной промышленности	Кураторы, работодатели	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
6	Участие в научно – практических конференциях колледжа	1-4 курсы	Читальный зал	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	1- 11	«Я - Профессионал»
7	День Героев Отечества	1-4 курсы	Мемориал славы	Кураторы	1, 5, 6	«Гражданин и патриот»
8	День Конституции Российской Федерации	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 15	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»
9	Всемирный день борьбы со СПИДом	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	3, 9, 10	«Колледж - территория здоровья»
10	Беседа «Конституция – основной закон нашей жизни»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, права, кураторы	1- 3	«Гражданин и патриот»
11	Защита курсовых проектов	3-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК		«Я - Профессионал»
ЯНВАРЬ 2023-2027гг.						
1	Новый год	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	5, 8, 12	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие»
2	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
3	День хинкали	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
4	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	5, 8, 11	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие»
5	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курсы	Колледж	Кураторы	1, 2, 4, 5, 6, 8	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие»

						развитие», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»
6	Уроки нравственности: - «Планирование семьи», «Как бросить курить», «Наркотики и жизнь»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Социальный педагог, кураторы	1, 3, 9	«Колледж - территория здоровья», «Духовно-нравственное развитие»
7	Проведение уроков и книжных выставок в библиотеке колледжа, в Центральной городской библиотеке им. В.М. Шукшина по гражданско-патриотической тематике	1-4 курсы	Библиотека им. В.М. Шукшина	Библиотекари	1, 5, 8	«Гражданин и патриот»
ФЕВРАЛЬ 2023-2027гг.						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курсы	Колледж	Кураторы	1, 2, 4, 5, 6,	«Гражданин и патриот» «Духовно-нравственное развитие», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»
3	День русской науки	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	4, 5	«Гражданин и патриот»
4	Сочинение «Моя Россия»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, кураторы	1, 5, 8	«Гражданин и патриот»
5	Всемирный день пельменя	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
6	Проведение отборочного тура Краевого конкурса профессионального мастерства среди студентов колледжа по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»	2-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
7	Патриотические баталии «Урок мужества»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, права, кураторы	1, 5, 7	«Гражданин и патриот»

8	Внеклассное мероприятие «От амфоры до тетра-пака»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	4, 13- 15	«Я – Профессионал»
9	Викторина «Своя игра» по теме «Мясные факты»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	4, 13- 15	«Я – Профессионал»
10	Конкурс на лучшую презентацию	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы, председатели ПЦК	4, 13- 15	«Я – Профессионал»
11	День защитников Отечества	1-4 курсы	Музей воинов интернационалистов Колледж	Руководитель музея, кураторы	1, 5, 7	«Гражданин и патриот»
12	Месячник военно-патриотического воспитания: конкурс стенгазет, военно-спортивный праздник «День призывника», конкурс патриотической песни	1-4 курсы	Колледж, актовый зал	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 5, 7	«Гражданин и патриот»
МАРТ 2023-2027гг.						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Международный женский день	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	4, 5, 6, 7, 8, 12	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
3	«Очарование женственности» презентация книги Х. Анделин	1-4 курсы	Читальный зал	Библиотекари	5, 11, 12	«Духовно-нравственное развитие»
4	Участие в научно – практических конференциях колледжа	1-4 курсы	Читальный зал	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
5	Классный час «Историю делают ... женщины»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Кураторы	5, 11, 12	«Духовно-нравственное развитие»
	День мясной нарезки	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
6	День говяжьей солонины	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»

7	День равиоли	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
8	День рождения куриного окорочка	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
9	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 5	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Студенческое самоуправление»
10	Краевая Олимпиада профессионального мастерства среди студентов колледжа по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»	2-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»

АПРЕЛЬ 2023-2027гг.

1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Викторина «История колледжа. Что ты знаешь о нем?»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Преподаватели истории, права, кураторы	1, 5, 7	«Гражданин и патриот»
3	День космонавтики	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	2, 5, 7, 8	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Туристско- краеведческое и экологическое воспитание»
4	День шницеля «Кордон-блю»	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
5	День рождения «Докторской» колбасы	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
5	День чебурека	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»

МАЙ 2023-2027гг.

1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Праздник весны и труда	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	2, 3, 4, 5, 6, 9, 12	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот»
3	Организация и проведение мероприятий, посвященных Дню Победы	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УВР, кураторы, студенческий совет	1, 5-7	«Гражданин и патриот», «Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание», «Жизненные ценности»
4	Митинг, посвященный Дню Победы	1-4 курсы	Мемориал победы	Зам. директора по УВР, кураторы, студенческий совет	1, 5-7	«Гражданин и патриот»
5	Круглый стол выпускников с администрацией колледжа и работодателями города	4 курс	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Я - Профессионал»
6	Предзащита выпускных квалификационных работ	4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Я - Профессионал»
7	День славянской письменности и культуры	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	4, 5, 6, 8	«Духовно-нравственное развитие»
8	Организация выставки творческих работ студентов (схемы, поделки, исследовательские работы)	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Руководитель НОО, преподаватели, кураторы	4, 13-15	«Я - Профессионал»
9	День российского предпринимательства	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	4, 13, 14, 15	«Студенческое самоуправление», «Я-профессионал» «Духовно-нравственное развитие»
10	«Мы помним! Мы гордимся!»	1-4 курсы	Читальный зал	Библиотекари, кураторы	1, 5, 7	«Гражданин и патриот»

	выставка-память					
11	Защита индивидуальных проектов	1-2 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13- 15	«Я - Профессионал»
ИЮНЬ 2023-2027гг.						
1	Разговоры о важном	Все группы	Учебные аудитории	Кураторы	ЛР 1-12	Все модули
2	Международный день защиты детей	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 5	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
3	Пушкинский день России	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	3, 5, 6, 8, 11, 12	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
4	День России	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12	«Студенческое самоуправление», «Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
5	Защита курсовых проектов	2-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Я - Профессионал»
6	Защита отчетов по преддипломной практике	4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты	Зам. директора по УПР, кураторы, председатели ПЦК	4, 13-15	«Я - Профессионал»
7	День памяти и скорби	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
8	«Как слово наше отзовется...» - беседа о чистоте родного языка	1-4 курсы	Читальный зал	Библиотекари, кураторы	1, 2, 5, 7-9	«Духовно-нравственное развитие»
9	Торжественное вручение	Выпускник	Актный зал	Зам. директора по УПР,	1, 4, 15	«Я - Профессионал»

	дипломов выпускникам колледжа	и		кураторы, председатели ПЦК		
10	День молодежи	1-4 курсы	Колледж	Заместитель директора, Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности», «Колледж – территория здоровья»
ИЮЛЬ 2023-2027гг.						
1	День семьи, любви и верности	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
АВГУСТ 2023-2027гг.						
1	День Государственного Флага Российской Федерации	1-4 курсы	Колледж	Заместитель директора по УВР, кураторы	1, 2, 4, 5	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности»
2	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-4 курсы	Колледж	Зам. директора по УПР, Зам. директора по УВР, Кураторы	1, 2, 4, 5, 6, 12	«Духовно-нравственное развитие», «Гражданин и патриот», «Жизненные ценности», «Колледж – территория здоровья», «Туристско-краеведческое и экологическое воспитание»
3	День российского кино	1-4 курсы	Колледж	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, кураторы	1, 3, 5, 7, 8	«Духовно-нравственное развитие»
4	День котлет	1-4 курсы	Закрепленные за группами кабинеты Лаборатория	Кураторы, мастера производственного обучения	4, 13- 15	«Я - Профессионал»

**Перечень материально-технического обеспечения
для реализации образовательной программы**

№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования, предметы, курсы, дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
Среднее профессиональное образование, ППССЗ, 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» (направление - Производство продуктов питания из мясного сырья)		
1	ООб.01 Русский язык ООб.02 Литература	<u>Кабинет № 27 Русский язык и литература,</u> Компьютер с выходом в Интернет Проектор мультимедийный BenQ
2	ООб.03 История ООб.04 Обществознание СГ.01 История России <i>СГ.07 Целеполагание и построение жизненной перспективы</i> <i>СГ.08 Основы исследовательской и проектной деятельности</i> ОП 01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<u>Кабинет № 204 «Гуманитарные и социальные дисциплины.</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся – 26 Доска учебная Компьютер Мультимедиапроектор BenQ Колонки активные Сетевой фильтр Экран настенный Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия (настенные карты) дидактический материал
3	ООб.05 География	<u>Кабинет № 25 География,</u> Компьютеры с выходом в Интернет-3 шт. Телевизор LCD SAMSUNG Многофункциональное устройство Принтер -2 Акустическая система Карта Алтайского края Карта Республики Алтай Карта мира.
4	ООб.06 Иностранный язык СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<u>Кабинет 310 «Иностранные языки»</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 12 Компьютер – 1 шт.; Принтер лазерный - 1 шт.; Телевизор LDG THOMSON 46M71NH20 – 1 шт.; Акустическая система – 1 шт.; Наушники – 1 шт.; Наушники с микрофоном – 1 шт.; Панно "Города Германии" – 1 шт.; Панно "Города " – 1 шт. Экранно-звуковые пособия Комплект учебно-методической документации

		<p>Наглядные пособия, дидактический материал <u>Кабинет 311 «Иностранные языки»</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 12 Телевизор – 1 шт.; компьютер – 1 шт.; стерео колонки – 2 шт.; принтер – 1 шт.; наушники – 2 шт.; аудиоматериалы DVD – 21 шт. Экранно-звуковые пособия Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал</p>
5	<p>ООб.07 Математика ОП 13 Черчение</p>	<p><u>Кабинет № 307 «Математика»</u> Компьютер мультимедиа проектор экран для проектора набор геометрических тел (демонстрационный) – 1 шт.; набор геометрических прозрачных тел - 1шт.; таблицы настенные – 1 шт.; набор чертежных инструментов для работы у доски Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал</p>
6	<p>ООу.08 Информатика ОП 05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП 07 Инженерная графика</p>	<p><u>Кабинет № 206 Информатика. Информационные технологии. Инженерная графика</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 14 Графический планшет – 6 шт.; Компьютер сборка - 11 шт.; Принтер лазерный – 1 шт.; Мультимедийный проектор- 1 шт.; Блок бесперебойного питания - 1 шт.; Коммутатор - 1 шт.; Коммутатор 24 портовый - 1 шт.; Блок питания - 1 шт.; Точка беспроводного доступа-1шт; Наушники – 10 шт. Программное обеспечение (Microsoft Office, Adobe Reader), Internet браузеры Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал <u>Кабинет № 210 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности. Инженерная графика</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 14 Персональный компьютер – 1 шт.; Мультимедийный проектор – 1 шт.;</p>

		<p>Интерактивная доска – 1 шт.;</p> <p>Оргтехника – 1 шт.</p> <p>Принтер лазерный</p> <p>Графический планшет -10 шт.</p> <p>Компьютер -12 шт.</p> <p>Доска интерактивная</p> <p>Коммутатор с 16 портами</p> <p>Компьютер преподавателя</p> <p>Кондиционер</p> <p>Колонки активные</p> <p>Наушники с микрофоном - 10шт</p> <p>Интернет-камера</p> <p>Программное обеспечение (Microsoft Office, Adobe Reader), Internet браузеры</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Наглядные пособия, дидактический материал</p>
7	<p>ООБ. 09 Физическая культура</p> <p>СГ 04 Физическая культура</p>	<p>Спортзал</p> <p>Компьютер – 1 шт.;</p> <p>Щит баскетбольный – 2 шт.;</p> <p>Ворота для мини-футбола – 2 шт.;</p> <p>Стол теннисный – 6 шт.;</p> <p>Скамейка гимнастическая – 9 шт.;</p> <p>Мяч футбольный – 7 шт.;</p> <p>Мяч волейбольный – 14 шт.;</p> <p>Мяч баскетбольный – 8 шт.;</p> <p>Скакалка – 10 шт.;</p> <p>Ракетка для бадминтона – 10 шт.;</p> <p>Обруч – 6 шт.;</p> <p>Комплект лыж - 20 шт.;</p> <p>Приспособление для жима лежа – 1 шт.;</p> <p>Скамья универсальная – 1 шт.;</p> <p>Тренажер бабочка № 1 – 1шт.;</p> <p>Тренажер брусья – 1 шт.;</p> <p>Тренажер верблюдо № 21 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер внешнее бедро № 2 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер внутреннее бедро № 3 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер голень № 5 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер доска 11 – 1 шт. ;</p> <p>Тренажер жим ногами лежа № 6 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер консольные брусья № 16 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер приседание в станке № 7 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер разгиб № 8 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер скамейка для пресса – 1 шт.;</p> <p>Тренажер станок жима – 1 шт.;</p> <p>Тренажер стойка № 9 , 10 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер стойка для пресса № 17 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер стойка присест № 18 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер тяга вертикальная № 15 – 1 шт.;</p> <p>Тренажер тяга горизонтальная № 13 – 1 шт.;</p> <p>Турник – 1 шт.;</p> <p>Блин спорт – 66 шт.;</p>

		<p>Ворота футбольные – 1 шт.;</p> <p>Гантели - 8шт.;</p> <p>Гриф гантельный – 1 шт.;</p> <p>Гриф гнутый – 1 шт.;</p> <p>Мешок спальный - 20шт.;</p> <p>Подставка под гантели – 1 шт.;</p> <p>приспособление д/жима под углом – 1 шт.;</p> <p>Секундомер - 4 шт.;</p> <p>Сетка для бадминтона - 4 шт.;</p> <p>Сетка для настольного тенниса- 8 шт.;</p> <p>Сетка ф/б D=2.2мм – 4 шт.</p> <p><u>Тренажерный зал</u></p> <p>Тренажер Беговая дорожка</p> <p>Велотренажер - 3 шт.</p> <p>Велотренажер магнитный</p> <p>Компьютер</p> <p>Телевизор Samsung</p> <p>Тренажер эллиптический</p> <p>Тренажер скамья</p> <p>Тренажер для настольного тенниса</p> <p>Коврик гимнастический -15шт.</p>
8	<p>ООБ.10 Основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП 06 Охрана труда</p>	<p><u>Кабинет № 208 «Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»</u></p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Посадочные места обучающихся - 26</p> <p>Компьютер</p> <p>беспроводной адаптер TP-Link</p> <p>колонки активные в/б;</p> <p>макет ММГ «РПК74М» - 1 шт.;</p> <p>макет ММГ АК-103пр/скл -1 шт.;</p> <p>макет ММГ АК-105пр/скл -1 шт.;</p> <p>комплекты индивидуальных средств защиты-5 шт.;</p> <p>контрольно-измерительные приборы;</p> <p>огнетушители порошковые (учебные)-1шт.;</p> <p>огнетушители пенные (учебные)-1шт.;</p> <p>медицинская аптечка - 2 шт.;</p> <p>принтер HP – 1шт.;</p> <p>телевизор LED – 1 шт.</p> <p>кабель USB – 1 шт.;</p> <p>мышь оптическая 1 – шт.;</p> <p>сетевой фильтр – 1шт;</p> <p>комплект видеофильмов.</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Видеоматериалы по темам занятий</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Наглядные пособия, дидактический материал</p>
9	ООБ.11 Физика	<p><u>Кабинет 206/2 Физика.</u></p> <p>Компьютер</p> <p>Комплект электроснабжения кабинета физики;</p> <p>Демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);</p>

		<p>Статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели; Вспомогательное оборудование; Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; Лабораторное оборудование для выполнения лабораторных работ:</p>																				
10	<p>ООу.12 Химия</p> <p>ООу.13 Биология</p> <p>ОП.14 Химия в профессиональной деятельности</p> <p> Органическая химия</p> <p> Аналитическая химия</p> <p> Физическая и коллоидная химия</p>	<p><u>Кабинет № 313 Химия. Биология.</u></p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Посадочные места обучающихся - 26</p> <p>Телевизор - 1 шт.;</p> <p>Монитор -1 шт.;</p> <p>Процессор - 1 шт.;</p> <p>клавиатура - 1 шт.</p> <p>Презентации по темам занятий</p> <p>Комплект учебно-методической документации</p> <p>Наглядные пособия</p> <p>1. Коллекции: Стекло и изделия из стекла;</p> <p>2. Нефть;</p> <p>3. Каменный уголь;</p> <p>4. Чугун и сталь;</p> <p>5. Основные виды сырья;</p> <p>6. Каучук;</p> <p>7. Набор пластмасс;</p> <p>8. Набор удобрений;</p> <p>9. Коллекция волокон;</p> <p>10. Коллекция металлов;</p> <p>11. Набор кристаллических решеток;</p> <p>12. Планшеты: Углеводы; Азотосодержащие; Спирты и фенолы; Индикаторы;</p> <p>13. Портреты ученых;</p> <p>14. Химические реактивы</p> <p>15. Химическая посуда</p> <table> <tr> <td>1. Коническая колба</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>2. Колба эрленмейера</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3. Колба круглая</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>4. Стакан химический</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>5. Пестик</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>6. Ступа</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>7. Фарфоровая чашка</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>8. Тигель</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>9. Спиртовка</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>10. Штатив для пробирок</td> <td>24</td> </tr> </table>	1. Коническая колба	4	2. Колба эрленмейера	1	3. Колба круглая	13	4. Стакан химический	4	5. Пестик	13	6. Ступа	7	7. Фарфоровая чашка	17	8. Тигель	2	9. Спиртовка	11	10. Штатив для пробирок	24
1. Коническая колба	4																					
2. Колба эрленмейера	1																					
3. Колба круглая	13																					
4. Стакан химический	4																					
5. Пестик	13																					
6. Ступа	7																					
7. Фарфоровая чашка	17																					
8. Тигель	2																					
9. Спиртовка	11																					
10. Штатив для пробирок	24																					

11	<p>СГ 05 Основы бережливого производства СГ 06 Основы финансовой грамотности СГ.09 Введение в специальность ОП 11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП 12 Основы предпринимательской деятельности МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения УП.03 Учебная практика</p>	<p><u>Кабинет № 304 Социально-экономические дисциплины.</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер телевизор LED 47 экран настенный Презентации по темам занятий Видеоматериалы по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал</p>
12	<p>ОП 02 Процессы и аппараты</p>	<p><u>Кабинет № 301 «Процессы и аппараты пищевых производств.</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер Доска магнитная Программное обеспечение Корпус сепаратора Б/у – 1 шт. Презентации по темам занятий Видеоматериалы по темам дисциплины Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал</p>
13	<p>ОП 03 Метрология и стандартизация ОП 08 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП 09 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов</p>	<p><u>Кабинет № 314 Микробиология, санитария и гигиена. Метрология и стандартизация</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Весы аналитические – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Эксикатор – 1 шт.; Аппарат Киппа – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Лотки – 1 шт.; Аквадистиллятор – 1 шт.; Анализатор ультразвуковой – 1 шт.; Баня комбинированная лабораторная – 1 шт.; Весы маслбойные – 1 шт.; Вискозиметр истечения – 1 шт.; Печь муфельная – 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Опрыскиватель кислотный рН—метр – 1 шт.; Шкаф электросушильный – 1 шт.; Микроскоп ученический – 1 шт.; Капельница химическая, комплект мерной посуды Ложка для сжигания веществ – 1 шт.; Набор химической посуды; Тигль фарфоровый – 1 шт.; Фиксанал – 1 шт.;</p>

		<p>Чашка для выпаривания – 1 шт. Комплект учебно-методической документации Презентации по темам занятий Видеоматериалы по темам дисциплины Наглядные пособия, дидактический материал: законы РФ по метрологии, стандартизации и сертификации; показатели качества продукции</p>
14	<p>ОП 04 Автоматизация технологических процессов</p> <p>ОП 10 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</p> <p>МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p> <p>МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.</p> <p>МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</p> <p>МДК 04.01 Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса»</p> <p>МДК 04.02 Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»</p>	<p><u>Кабинет № 309 «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясного производства»</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся - 26 Компьютер – 2 шт.; Монитор – 2 шт.; Принтер лазерный – 1 шт.; Проектор – 1 шт.; Экран для проектора рулонный – 1 шт.; Колонки – 1 шт.; Сетевой фильтр – 2 шт.; Наглядные пособия: Скелет крупного рогатого скота – 1 шт.; Скелет мелкого рогатого скота – 1 шт.; Муляжи скота и птицы – 12 шт.; Муляжи головного мозга животных – 9 шт.; Муляж желудка – 1 шт.; Муляж яйца куриного в разрезе – 1 шт.; Макет КРС в разрезе – 1 шт.; Макет шкуры животных в разрезе – 2 шт.; Муляж головы КРС в разрезе - 1 шт. Видеоматериалы по темам занятий Презентации по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал</p> <p><u>Кабинет № 319 Лаборатория «Биохимия мяса и мясных продуктов. Автоматизация технологических процессов»</u> Рабочее место преподавателя Посадочные места обучающихся Плита электрическая - 1 шт.; Колбасный модуль -1 шт.; Шкаф варочный -1 шт.; Холодильники - 3 шт.; Стол для формовки колбас -1 шт.; Обвалочный стол -1 шт.; Электронные весы для взвешивания специй; Развесочная тара; Куттер; Фаршемешалка; Шприц; Шприцовочный стол;</p>

		<p>Набор цевок; Шпагат, шпагатодержатель; Клипсатор, скобы для клипсатора; Рама, палки для навешивания батонов; Штриковка; Нож, мусат, формы; Тара для ошипок; Универсальная термическая камера; Рама для навешивания колбасных изделий; Палки для навешивания; Напольные тележки для охлаждения продукции; Инъектор; Посолочный шприц; Пельменный автомат; Тестомесильная машина; Вакуум-упаковочная машина Холодильный шкаф 2х камерный Морозильный шкаф 2х камерный Морозильный ларь Льдогенератор Бытовой холодильник Морозильные камеры Наглядные пособия: макеты и бутафория продукции, спец. одежда, инвентарь, схемы разделки и обвалки мяса; Технические средства: проектор, ноутбук, магнитная доска. Презентации по темам занятий Видеоматериалы по темам занятий Комплект учебно-методической документации Наглядные пособия, дидактический материал</p>
15	Самостоятельная и воспитательная работа	<p>Кабинет № 302 «Самостоятельной и воспитательной работы» Компьютеры - 3 шт.; Принтеры - 2 шт.</p>

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

УД, ПМ по учебному плану	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование учебно-методической документации
ОО.00	Общеобразовательный цикл	
ООб.01	Русский язык	<p>Русский язык: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. – 5 изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023. – 271с. — ISBN 978-5-09-103553-7</p> <p>Антонова Е.С. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования / Е.С.Антонова, Т.М. Воителева. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416с. – ISBN 978-5-4468-3310-8</p> <p>Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для сред. проф. образования / Т.М. Воителева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-3943-8</p>
ООб. 02	Литература	<p>Фортунатов, Н.М. Русская литература первой 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, 2023. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4</p> <p>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, 2023. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5</p> <p>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, 2023. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4</p> <p>Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч.1. / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 432с.–ISBN 978-5-4468-6536-9</p> <p>Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч.2. / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 448с.–ISBN 978-5-4468-6537-6</p> <p>Литература: практикум: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. Г.А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352с.–ISBN 978-5-4468-3944-5</p>
ООб.03	История	<p>Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352с. – ISBN</p>

		978-5-4468-7286-2 Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400с.
ООб.04	Обществознание	Обществознание: 10-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 287с. — ISBN 978-5-09-104509-3 Обществознание: 11-й класс: базовый уровень: учебник / Л.Н. Боголюбов, И.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова [и др.]; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 5-е изд., перераб. - Москва: Просвещение, 2023. – 288с. — ISBN 978-5-09-104510-9 Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528с.-ISBN 978-5-4468-5992-4 Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-7695-9197-6
ООб.05	География	Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ.учрежденийсред.проф.образования. – 3-е изд., М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6499-7 Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб.пособие для студентов учреждений сред.проф.образования / О.А.Петрусюк, Е.В.Баранчиков. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224с. – ISBN 978-5-4468-1215-8
ООб.06	Иностранный язык	Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. - 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. – ISBN 978-5-4468-4305-3 Бим И.Л., Садомова Л.В., Лытаева М.А. Немецкий язык. 10 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ М.: издательство «Просвещение», 2014.-272 с. ISBN – 978-5-09-021754. Бим. И.Л., Рыжова Л.И., Садомова Л.В. Немецкий язык. 11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый и профильный уровни/ М.: издательство «Просвещение», 2014.-272 с. ISBN – 978-5-09-0255844. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. ISBN 978-5-4468-2944-6
ООб.07	Математика	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: базовый и углубленный уровни: учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М.

		<p>Колягин, М.В. Ткачева [и др.]. – 11 изд., стер. - Москва: Просвещение, 2023. – 463с. — ISBN 978-5-09-107210-5</p> <p>Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. – ISBN 978-5-4468-4416-6</p> <p>Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., Издательский центр «Академия», 2018. – 416с. – ISBN 978-5-4468-7283-1</p>
ООу.08	Информатика	<p>Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352с. – ISBN 978-5-4468-6498-0</p> <p>Цветкова М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с. – ISBN 978-5-4468-4357-2</p>
ООб. 09	Физическая культура	<p>Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214 с. – ISBN 978-5-406-05218-1</p> <p>Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3</p>
ООб.10	Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 368с. –ISBN 978-5-4468-6574-1</p>
ООб.11	Физика	<p>Мякишев Г.Я. Физика: 10 класс: базовый и углубл. уровни: учебник / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 10-е изд., стер. - М.: Просвещение, 2023. – 432с. — (Классический курс). — ISBN 978-5-09-103619-0</p> <p>Мякишев Г.Я. Физика: 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой. – 10-е изд., стер. - М.: Просвещение, 2022. – 432с. — (Классический курс). — ISBN 978-5-09-087659-9</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб.пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017</p> <p>Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016</p>

		Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
ООу.12	Химия	Анфиногенова, И.В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Анфиногенова, А.В. Бабков, В.А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6 Габриелян О.С. Естествознание. Химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с. – ISBN 978-5-4468-3979-7 Габриелян О.С. Химия: тесты, задачи и упражнения: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6762-2
ООу.13	Биология	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336с. – ISBN 978-5-4468-4307-7 Кузнецов, Л.М. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л.М. Кузнецов, А.С. Николаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15544-0
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	
СГ.01	История России	Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. Артемов В.В. История (для все специальностей СПО): учебник для учреждений сред. проф. образования / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 256с. – ISBN 978-5-4468-6562-8 Тропов И.А. История, 2022 г. - коллекция "Социально-гуманитарные науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/247391
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И. Английский для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320с. – ISBN 978-5-4468-5941-2 Безкорвайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / [Г.Т. Безкорвайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – М.: Академия, 2012. – 256 с. ISBN: 978-5-7695-8063-5 Малецкая О. П., Селевина И. М. Английский язык, 2023 г." - коллекция "Языкознание и литературоведение — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/269894
СГ.03	Безопасность	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф.

	жизнедеятельности	<p>образования / Ю.Г. Сапронов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336с. – ISBN 978-5-4468-6130-9</p> <p>Мисюк, М.Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.</p> <p>Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/249626</p> <p>Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173112</p> <p>Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-8114- 7404-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174970</p>
СГ.04	Физическая культура	<p>Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 214с. – ISBN 978-5-406-05218-1</p> <p>Решетников Н.В. Физическая культура: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников. - М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 176с. – 978-5-4468-7250-3</p>
СГ.05	Основы бережливого производства	<p>Бурова Т.Е. Продовольственная безопасность, 2022 г - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ.— https://e.lanbook.com/book/202127</p> <p>Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/198509</p>
СГ.06	Основы финансовой грамотности	<p>Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для среднего проф. обр. / М.Р.Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7597-9</p> <p>Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность [Текст]: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400с. – ISBN 978-5-408-04500-6</p> <p>Жданова А.О., Зятков М.А. Финансовая грамотность [Текст]: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224с. – ISBN 978-5-408-04503-7</p> <p>Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность [Текст]: материалы для учащихся. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 344с. – ISBN 978-5-408-04063-6</p> <p>Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность [Текст]: материалы для родителей. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 104с. – ISBN 978-5-408-04064-3</p>

		<p>Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность [Текст]: учебная программа. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 48с. – ISBN 978-5-408-04061-2</p> <p>Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность [Текст]: методические рекомендации для учителя. 10-11 классы общеобразоват.орг. – М.:ВАКО, 2018. – 232с. – ISBN 978-5-408-04065-0</p>
СГ.07	<i>Целеполагание и построение жизненной перспективы.</i>	<p>Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6668-7</p> <p>Корягина, Н.А. Социальная психология. Теория и практика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Е. В. Михайлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11041-8. https://urait.ru/bcode/444278</p>
СГ.08	<i>Основы исследовательской и проектной деятельности</i>	<p>Виноградова Н.А. Научно-исследовательская работа студента. Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с. – ISBN 978-5-4468-6659-5</p>
СГ.09	<i>Введение в специальность</i>	<p>Федеральный закон РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденный приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 № 539;</p> <p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;</p> <p>Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;</p> <p>Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37);</p> <p>Михаил Чешуин, Рожденные временем, 2003 г., Бийск</p>
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной	<p>Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. – ISBN 978-5-4468-6668-7</p>

	деятельности	Якуничева О.Н., Прокофьева А.П. Психология общения, 2022 г. - коллекция "Медицина — Издательство "Лань" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/195538
ОП.02	Процессы и аппараты	<p>Пилипенко Н. Н. Процессы и аппараты: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Пилипенко, Л.Ф.Пелевина. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.-ISBN 978-7695-4333-3.</p> <p>Бородулин Д.М., Шульбаева М.Т., Сафонова Е.А., Вагайцева Е.А. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/148009</p> <p>Вобликова Т.В., Шлыков С.Н., Пермяков А.В. Процессы и аппараты пищевых производств, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/147345</p> <p>Пелевина Л.Ф., Пилипенко Н. И. Процессы и аппараты, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/148214</p> <p>Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко.-2-е изд., стер- Санкт-Петербург: Лань, 2021.80 с.-- ISBN 978-5-8114-8541-3.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система-URL: https://e.lanbook.com/book/177024</p>
ОП.03	Метрология и стандартизация	<p>Лифиц И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник для СПО. - М.: КНОРУС, 2018. – 300с. – ISBN 978-5-406-06491-7</p> <p>Ляпина О.П. Стандартизация, сертификация и техническое документоведение [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.П. Ляпина, О.Н. Перлова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-7196-4</p> <p>Рензяева Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/186016</p>
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	<p>Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352с. – ISBN 978-5-4468-7586-3</p> <p>Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9</p>
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной	<p>Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / В.О. Оганесян. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. – ISBN 978-5-4468-6134-7</p> <p>Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ.</p>

	деятельности	<p>обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416с. – ISBN 978-5-4468-6594-9</p> <p>Михеева Е.В. Практику по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. обр. учрежд. среднего проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 288с. – ISBN 978-5-4468-7880-2</p> <p>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</p> <p>Коломейченко А.С., Польшакова Н.В., Чеха О.В. Информационные технологии, 2021 г. - коллекция "Информатика — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/177031</p>
ОП.06	Охрана труда	<p>Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие для студ. образоват. учреждений среднего проф. образования / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.:Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. – 272с. – ISBN 978-5-16-003421-8</p> <p>Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6159-0</p> <p>Горькова Н.В., Фетисов А.Г., Мессинева Е.М. Охрана труда, 2022 г. - коллекция "Инженерно-технические науки — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/185929</p>
ОП.07	Инженерная графика	<p>Муравьев С.Н. Инженерная графика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /С.Н. Муравьев, Ф.И. Пуйческу, Н.А. Чванова; под ред. С.Н. Муравьева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-7300-5</p> <p>Бродский А.М. Практикум по инженерной графике: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / А.М. Бродский, Э.М. Фазлулин, В.А. Халдинов. –12-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192с. –ISBN 978-5-4468-6717-2</p>
ОП.08	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Микробиология мяса и мясопродуктов: учебник для СПО/ Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 240 с.: ил. – ISBN 978-5-906371-26-3</p> <p>Госманов Р. Г., Колычев Н. М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/198467</p>
ОП.09	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	<p>Царегородцева, Е.В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8.</p> <p>Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов/2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 2018. - 240 с.: ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов техникумов). ISBN 5-10-003128-X.</p>

		<p>Госманов Р.Г., Колычев Н.М. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/198467</p> <p>Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/176695</p> <p>Охрименко О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/156618</p> <p>Сахарова О. В., Сахарова Т. Г. Общая микробиология и общая санитарная микробиология, 2022 г." - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/186028</p>
ОП.10	<i>Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных</i>	<p>Жильцов В.Г., Сысоев В.С. Анатомия мясопромышленных животных. – М.: «Легкая и пищевая промышленность», 2018 – 256с.</p> <p>Писменская В.Н. и др. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных / Писменская В.Н. и др. - М.: КолосС, 2020. - 280 с.</p> <p>Зеленевский Н.В., Щипакин М.В., Зеленевский К.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/193272</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/209678</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/146647</p>
ОП.11	<i>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	<p>Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с. – ISBN 978-5-4468-6164-4</p> <p>Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И.Юликов.-М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304с. – ISBN 978-5-4468-4713-6</p> <p>Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208с. – ISBN 978-5-4468-6745-5</p> <p>Косьмин А.Д. Менеджмент: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования</p>

		<p>/ А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – 8-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – ISBN 978-5-4468-7596-2</p> <p>Барышев А.Ф. Маркетинг: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Ф. Барышев. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224. – ISBN 978-5-4468-4715-0</p> <p>Вазим А.А. Основы экономики, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/185907</p> <p>Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/277661</p> <p>Ким С.А. Маркетинг, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/277337</p>
ОП.12	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	<p>Лапина, Е.Н. Основы предпринимательской деятельности: учебник для СПО / Е.Н. Лапина, Е.А. Остапенко, М.Н. Татарина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46504-0</p> <p>Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Н. Череданова. – 18-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 224с. - ISBN 978-5-4468-6683-0</p> <p>Купцова, Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова,</p>
ОП.13	<i>Черчение</i>	<p>Чумаченко, Г.В. Техническое черчение: учебник/ Г.В. Чумаченко.- М.:КНОРУС, 2016- 296 С. (Начальное профессиональное образование) ISBN 978-5-406-02341-9; доступ https://777russia.ru/book</p>
ОП.14	<i>Химия в профессиональной деятельности:</i>	<p>Захарова Т.Н. Органическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Н. Захарова, Н.А. Головлева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400с. – ISBN 978-5-4468-6589-5</p>
	<i>Органическая химия</i>	<p>Аналитическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.; под ред. А.А. Ищенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480с. – ISBN 978-5-4468-5714-2</p>
	<i>Аналитическая химия</i>	<p>Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для учреждений сред. проф. образования /В.В. Белик. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с. – ISBN 978-5-4468-5711-1</p>
	<i>Физическая и коллоидная химия</i>	<p>Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11719-6</p> <p>Егоров В. В. Общая химия, 2022 г. - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/183248</p>

		Кругляков П. М., Нуштаева А. В., Вилкова Н. Г., Кошева Н. В. Физическая и коллоидная химия. Практикум, 2022 г." - коллекция "Химия — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/237317
ПМ.00	Профессиональный цикл	
ПМ. 01н1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Бассарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / А.А. Крыканов, Н.П. Могильда.. – СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 336 с.: ил. – ISBN 978-5-8114-1328-7 Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с. Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб.: Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7 Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено копченых изделий – 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: Профессия, 2019. – 216 с. - ISBN 978-5-990983-77-9 Ковалева, О.А., Здравова, Е.М., Киреева, О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Косой В.Д., Рыжов С.А., Дорохов В.Н. Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества) - 2-е изд., исправ. и доп.- М.: ДеЛи плюс, 2018. – 682 с. -ISBN 978-5-6041606-1-9 Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А.А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9 Мишанин Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин.- 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720с. -ISBN 978-5-8114-5350-4 Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / 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 Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9 Товароведение и экспертиза мясных и мясодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Поздняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В.И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 432 с.: ил. – ISBN 978-5-8114-4942-2
УП.01	Учебная практика	
ПП. 01	Производственная практика	

		<p>Жадаев А.Ю., Новик И. Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. – https://e.lanbook.com/book/184106</p> <p>Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/249635</p> <p>Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/176695</p> <p>Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/156629</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/209678</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/146647</p>
ПМ 02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	<p>Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.</p> <p>Ковалева, О.А., Здрабова, Е.М., Киреева, О.С. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). - Санкт-Петербург: Лань, 2020- 444с. ISBN 978-5-8114-3304-9</p> <p>Куручкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А.А. Куручкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9</p>
УП. 02	Учебная практика	<p>Мишанин Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин.- 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720с. -ISBN 978-5-8114-5350-4</p> <p>Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Поздняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В.И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 432 с.: ил. – ISBN 978-5-8114-4942-2</p>
ПП. 02	Производственная практика	

		<p>Жадаев А.Ю., Новик И. Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. – https://e.lanbook.com/book/184106</p> <p>Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/249635</p> <p>Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/176695</p> <p>Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/276437</p> <p>Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/156629</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/209678</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/146647</p>
ПМ 03	Обеспечение деятельности структурного подразделения	
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	<p>Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.</p> <p>Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.</p>
ПП. 03	Производственная практика	<p>Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация пищевых производств, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент» — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/277661</p> <p>Ким С.А. Маркетинг, 2022 г. - коллекция "Экономика и менеджмент» — Издательство "Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ https://e.lanbook.com/book/277337 -</p> <p>Оплетаева Н.А. Управление структурным подразделением организации, 2019 г. - коллекция "Экономика и менеджмент» — Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/126621</p>

ПМ 04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по выбору)	
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии "Обвальщик мяса"	Большаков, А.С. Технология мяса и мясопродуктов: учебник для техникумов мясной пром-сти / А.С. Большаков, Л.М. Рейн, Н.П. Янушкин. - М.: Пищевая промышленность, 2020. - 399 с. ил. - ISBN 5-10105631-5
МДК.04.02	Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"	Бредихин С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2019 – 392с. – ISBN 5-10003622-2 Гущин В.В., Кулишев Б.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы – М.: Колос, 2018 Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб. : Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7
УП.04	Учебная практика	Зонин, В.Г., Современное производство колбасных и солёно-копченых изделий». - СПб: Профессия, 2019. -216 с ISBN 978-5-990983-77-9
ПП.04	Производственная практика	<p>Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (высшее образование). – ISBN 978-5-534-05919-9</p> <p>Основные электронные издания</p> <p>Жадаев А.Ю., Новик И. Р. Методы анализа продуктов питания, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. – https://e.lanbook.com/book/184106</p> <p>Ковалева О.А., Здравова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко), 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/249635</p> <p>Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/176695</p> <p>Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья, 2023 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/276437</p> <p>Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность, 2021 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/156629</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь, 2022 г. - коллекция "Технологии пищевых производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/209678</p> <p>Рязанова О.А., Позняковский В.М. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки, 2020 г. - коллекция "Технологии пищевых"</p>

<p>ППД</p>	<p>Производственная практика (преддипломная)</p>	<p>производств — Издательство "Лань" (СПО)" ЭБС ЛАНЬ. - https://e.lanbook.com/book/146647</p> <p>- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы</p> <p>- Методические рекомендации по оформлению отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>Большаков, А.С., Рейн, Л.М., Янушкин, Н.П. Технология мяса и мясопродуктов». – М.: Пищевая промышленность, 2018. – 400 с.</p> <p>Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: Колос, 2015 – 392 с. - ISBN 5-10 003622-2</p> <p>Забашта А.Г., Басов В.О. Разделка мяса: Справочник / А.Г. Забашта. – СПб.: Профессия, 2019. – 660 с. - ISBN 978-5-9909838-4-7</p> <p>Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено копченых изделий – 2-е изд., перераб. и доп. СПб.: Профессия, 2019. – 216 с. - ISBN 978-5-990983-77-9</p> <p>Косой В.Д., Рыжов С.А., Дорохов Н. Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества) - 2-е изд., исправ. и доп.- М.: ДеЛи плюс, 2018. – 682 с. -ISBN 978-5-6041606-1-9</p> <p>Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – ISBN 978-5-534-05919-9</p> <p>Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин.- 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720с. -ISBN 978-5-8114-5350-4</p> <p>Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А.Ковалева, Е. М. Здравова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 444 с. – ISBN 978-5-8114-3304-9</p> <p>Товароведение и экспертиза мясных и мясодержащих продуктов: учебник / В.И. Криштафович, В.М. Поздняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с.: ил. – ISBN 978-5-8114-4942-2</p> <p>Федоренко В.Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья: учебное издание / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуrow, Л. Ю. Коноваленко. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-534-11461-4</p>
-------------------	---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Кадровое обеспечение для реализации образовательной программы

УД, ПМ по учебному плану	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя	Образование, специальность, квалификация	Категория	Стаж, лет		Повышение квалификации, стажировка	
					Общий	Педагогический	Год	Направление
ОУД.00 Общеобразовательный цикл								
ООБ.01	Русский язык	Паначевская Олеся Александровна	Алтайская государственная академия образования им. В.М. Шукшина, 2015 «Русский язык и литература», учитель русского языка и литературы	первая	10	7	04.2021	АИРО им. А.М. Топорова, «Обеспечение качества преподавания русского языка, в том числе с использованием возможностей музеев, библиотек и иных учреждений культуры», 36 » часов,
ООБ.02	Литература							
ООБ.03	История	Носова Жанна Викторовна	Барнаулский государственный педагогический институт, 1997; юриспруденция со специализацией история; бакалавр Барнаулский государственный педагогический университет, 1998, История и право; учитель права и истории	Высшая	19	5	04.2019 10.2019 09.2020	- АГГПУ имени В.М. Шукшина, КПК «Организация обучения и социально-психологического сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в ПОО» - Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Современные технологии группового обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин история, обществознание)», 72 часа, - АИРО им. А.М. Топорова, «Управление проектной деятельностью в образовательных организациях», 32 часа
ООБ.04	Обществознание	Денисова Анжелика	АГГПУ им В.М. Шукшина,		6	2		

		Владимировна	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки История и право), 2023					
ООБ.05	География	Евсеева Елена Петровна	Бийский государственный педагогический университет, 2002; «География и экология», учитель географии и экологии	Высшая	24	23	01.2021 11.2021 12.2021	- Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век», г. Тюмень, КПК «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 108 час - Бийский промышленно-технологический колледж, «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе СПО», 36 час, - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, «Актуальные вопросы преподавания естественнонаучных дисциплин (география, биология, экология) в условиях реализации ФГОС», 16 час.
ООБ.06	Иностранный язык	Осокина Ольга Пулатовна	Бийский государственный педагогический институт, 1999;. «Филология», учитель русского языка и литературы, немецкого языка	Высшая	23	23	10.2021 03.2022	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 час, - Академия Минпросвещения России, КПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом

								профессиональной направленности ООП СПО», 40 час.,
		Санкевич Татьяна Николаевна	Иркутский педагог-й институт иностранных языков им. Хо Ши Мина, 1977, «Немецкий и английский языки», учитель средней школы	Высшая	37	37	03.2021	- Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век», г. Тюмень, КПК «Применение и реализация современных методов обучения в рамках реализации ФГОС», 108 ч,
ООу.07	Математика:	Миляева Юлия Алексеевна	Бийский педагогический государственный университет имени В.М. Шукшина, 2009, Математика с дополнительной специальностью Информатика, учитель математики и информатики	Высшая	13	13	04.2019 12.2021	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина, КПК «Организация обучения и социально-психологического сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в ПОО» - Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 часа,
ООу.08	Информатика	Горькова Любовь Михайловна	Бийский педагогический государственный университет имени В.М. Шукшина, 2002 Математика, информатика; учитель математики и информатики	Высшая	22	20	01.2021 09.2021 12.2021	- Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век», г. Тюмень, КПК «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 108 ч, - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», 96 ч - АИРО им. А.М. Топорова,

							12.2022	«Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов, - Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ, "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 58 часов,
		Орлова Надежда Алексеевна	Барнаульский государственный педагогический университет, 1994 Математика, информатика, вычислительная техника; учитель математики, информатики, ВТ средней школы	первая	24	18	08.2021 08.2021 12.2021 11.2022	- Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Организация проектной и исследовательской деятельности студентов в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 72 ч - Центр инновационного образования и воспитания, Саратов, КПК «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 час, - АИРО им. А.М. Топорова, «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов, - Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Минпросвещения РФ, КПК «Методика преподава-

							12.2022	ния общеобразовательной дисциплины «Информатика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО», 40 часов - Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ, "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 58 часов,
ООБ.09	Физическая культура	Евдокимов Сергей Александрович	Омский государственный институт физической культуры, 1992 «Физическое воспитание», преподаватель физической культуры, тренер по футболу	Высшая	34	27	12.2021	- Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 ч,
ООБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	Алексеев Никита Алексеевич	АГГПУ им. В.М. Шукшина", г. Бийск, 2020 Педагогическое образование; бакалавр	-	2	1	10.2022 01.2023	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 ч. - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, Профессиональная переподготовка «Теория и методика преподавания астрономии в образовательных

								организациях)», 288 ч.,
ООБ.11	Физика	Окорокова Ольга Владимировна	Бийский государствен- ный педагогический институт, 1986. «Математика и физика», учитель математики и физики	Высшая	37	30	12.2021	- Центр педагогических инициа- тив и развития образования «Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 час.
ООБ.12	Химия	Бирюкова Марина Владимировна	Горно-Алтайский государственный педагогический институт, 1992; «Биология и химия», учитель биологии и химии	Высшая	31	15	01.2020 02.2023	- АГГПУ имени В.М. Шукшина, «Преподавание естествен- но-научных дисциплин в условиях реализации ФГОС», 72 ч. - Западно-Сибирский межрегио- нальный образовательный центр, КПК «Современные технологии группового обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч
ООБ.13	Биология	Чекменева Оксана Владимировна	Алтайская государственная академия образования им. В.М.Шукшина, 2012 «География» с дополнительной специальностью «Биология», учитель географии и биологии	Высшая	11	11	11.2021	- Западно-Сибирский межрегио- нальный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 часа
СГ.00 Социально-гуманитарный цикл								
СГ.01	История России	Носова Жанна Викторовна	Барнаулский государст- венный педагогический университет, 1998 История и право; учитель права и истории; Барнаулский государст- венный педагогический	Высшая	19	5	10.2019 09.2020	- Западно-сибирский межрегио- нальный образовательный центр, г. Бийск, «Современные техноло- гии группового обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин история, обществознание)», 72 часа, - АИРО им. А.М. Топорова,

			институт, 1997 юриспруденция со специализацией история; бакалавр					«Управление проектной деятельностью в образователь- ных организациях», 32 ч.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональ- ной деятельности	Осокина Ольга Пулатовна	- Бийский государствен- ный педагогический институт, 1999;. «Филология», учитель русского языка и литературы, немецкого языка	Высшая	23	23	10.2021 03.2022	- Бийский промышленно- технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в системе СПО», 36 ч. - Академия Минпросвещения России, КПК «Методика препо- давания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональ- ной направленности ООП СПО», 40 час.,
СГ.03	Безопасность жизнедеятельнос- ти	Алексеев Никита Алексеевич	АГГПУ им. В.М. Шукшина", г. Бийск, 2020 Педагогическое образование; бакалавр	-	2	1	10.2022 01.2023	- Западно-Сибирский межре- гиональный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 ч. - Западно-Сибирский межре- гиональный образовательный центр, г. Бийск, Профессиональная переподготовка «Теория и методика преподавания астрономии в образовательных организациях)», 288 ч.,
СГ.04	Физическая культура	Евдокимов Сергей	Омский государствен- ный институт физичес-	Высшая	34	27	12.2021	- Центр педагогических инициа- тив и развития образования

		Александрович	кой культуры, 1992, «Физическое воспитание», преподаватель физической культуры, тренер по футболу					«Новый век» (Тюмень), «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 72 часа,
СГ.05	Основы бережливого производства	Жданова Олеся Юрьевна	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2008 Бухгалтерский учет, анализ и аудит; экономист	первая	15	2	10.2021	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в СПО», 36 часов, - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 часов, - АГГПУ им. В.М. Шукшина, магистратура по направлению подготовки «Педагогическое образование» (обучается в настоящее время)
СГ.06	Основы финансовой грамотности						04.2023	
СГ.07	<i>Целеполагание и построение жизненной перспективы</i>	Сафонова Светлана Васильевна	Бийский педагогический государственный университет, 2001, «Психология», психолог	-	22	8	09.2022	АНО ДПО «ФИПКип», Москва, КПК «Организация работы преподавателя психологических дисциплин в СПО», 72 часа,
СГ.08	<i>Основы исследовательской и проектной деятельности</i>	Бирюкова Марина Владимировна	Горно-Алтайский государственный педагогический институт, 1992; «Биология и химия», учитель биологии и химии	Высшая	31	15	01.2020 02.2023	- АГГПУ имени В.М. Шукшина, «Преподавание естественно-научных дисциплин в условиях реализации ФГОС», 72 ч. - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, КПК «Современные технологии

								группового обучения в условиях реализации ФГОС», 72 ч
ОГСЭ.09	<i>Введение в специальность</i>	Козлова Марина Николаевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, г. Кемерово, 2008, «Технология мяса и мясных продуктов»; инженер	высшая	14	9	10.2021 11.2021 11.2022	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 часов - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 часа - Стажировка в ООО «Бийскмясопродукт», 20.11.2022
ОП.00 Общепрофессиональный цикл								
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Сафонова Светлана Васильевна	Бийский государственный педагогический университет, «Психология», психолог	-	22	8	09.2022	АНО ДПО «ФИПКип», Москва, КПК «Организация работы преподавателя психологических дисциплин в СПО», 72 часа,
ОП.02	Процессы и аппараты	Аполонский Владимир Анатольевич	Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова, 2006, Машины и аппараты пищевых производств, инженер	-	31	3	02.2023	Гуманитарно-технический университет, г. Ростов-на-Дону, "Особенности преподавания экономических дисциплин в соответствии с ФГОС СПО", 72ч.
ОП.03	Метрология и стандартизация	Широкова Елена Николаевна	- Кемеровский институт пищевой промышленности, 1995 «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог	Высшая	29	25	05.2018 11.2021	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, Переподготовка «Педагог (преподаватель) СПО». - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный

			- Кемеровский институт пищевой промышленности, 2004, Кандидат технических наук				08.2023	центр", г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка по направлению деятельности Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	Аполонский Владимир Анатольевич	Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова, 2006, Машины и аппараты пищевых производств, инженер	-	31	3	02.2023	Гуманитарно-технический университет, г. Ростов-на-Дону, "Особенности преподавания экономических дисциплин в соответствии с ФГОС СПО", 72ч.
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Горькова Любовь Михайловна	Бийский педагогический государственный университет имени В.М. Шукшина, 2002 Математика, информатика; учитель математики и информатики	Высшая	22	20	01.2021 09.2021 12.2021 12.2022	- Центр педагогических инициатив и развития образования «Новый век», г. Тюмень, КПК «Современные педагогические технологии в условиях реализации ФГОС», 108 ч, - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», 96 ч - АИРО им. А.М. Топорова, «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов, - Академия реализации государственной политики и профессио-

								нального развития работников образования Министерства просвещения РФ, "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 58 часов,
		Орлова Надежда Алексеевна	Барнаульский государственный педагогический университет, 1994 Математика, информатика, вычислительная техника; учитель математики, информатики, ВТ средней школы	первая	24	18	08.2021	- Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Организация проектной и исследовательской деятельности студентов в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 72 ч
							08.2021	- Центр инновационного образования и воспитания, Саратов, КПК «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 час,
							12.2021	- АИРО им. А.М. Топорова, «Интегрированные уроки по информатике в условиях реализации ФГОС», 36 часов,
							11.2022	- Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Минпросвещения РФ, КПК «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Информатика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО», 40 часов

							12.2022	- Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ, "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 58 часов,
<i>ОП.06</i>	<i>Охрана труда</i>	Мякишев Евгений Евгеньевич	Алтайский гос. аграрный университет, г. Барнаул, 2017 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; бакалавр	-	4	4	10.2020 11.2021	- Стажировка в ООО «Бийскмясопродукт» - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч.,
<i>ОП.07</i>	<i>Инженерная графика</i>	Феденева Анастасия Сергеевна	АГГПУ им. В.М. Шукшина", Бийск, 2020 Дизайн; бакалавр	-	9	1	07.2023	- Стажировка в ИП «Швецов» - ООО "Инфоурок", Проф. переподготовка «Инженерная графика: теория и методика преподавания в образовательной организации», квалификация – преподаватель инженерной графики, 270 часов
<i>ОП.08</i>	<i>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</i>	Сигаева Ирина Вячеславовна	- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и	Высшая	20	20	03.2018	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина , переподготовка по программе "Педагогика профессио-нального

ОП.09	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов		молочных продуктов», инженер - Профессиональный лицей № 22, Бийск, 1999 «Технология мяса и мясных продуктов», техник-технолог				10.2021 08.2023	образования (с присвоением квалификации "Педагог профессионального образования"), 285 ч. - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс»,
ОП.10	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	Козлова Марина Николаевна	ГОУ ВПО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности" г. Кемерово, 2008, «Технология мяса и мясных продуктов»; инженер	высшая	14	9	10.2021 11.2021 11.2022	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 часов - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 часа - Стажировка в ООО «Бийскмясопродукт», 20.11.2022
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жданова Олеся Юрьевна	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2008 Бухгалтерский учет, анализ и аудит; экономист	первая	15	2	10.2021	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в СПО», 36 часов, - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Технология проблемного обучения в условиях
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности						04.2023	

								реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 часов, апрель 2023 - АГГПУ им. В.М. Шукшина, магистратура по направлению подготовки «Педагогическое образование» (обучается в настоящее время)
ОП.13	Черчение	Хорошаев Андрей Владимирович	Бийский государственный пед. институт, 2000 Изобразительное искусство и черчение, учитель изобразительного искусства и черчения	Высшая	29	15	11.2021	Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 час.
ОП.14	Химия в профессиональной деятельности							
	Аналитическая химия	Бирюкова Марина Владимировна	Горно-Алтайский государственный педагогический институт, 1992 «Биология и химия», учитель биологии и химии	Высшая	31	15	01.2020	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина», г. Бийск, КПК «Преподавание естественно-научных дисциплин в условиях реализации ФГОС», 72 часа,
	Физическая химия	Широкова Елена Николаевна	- Кемеровский институт пищевой промышленности, 1995 «Технология молока и молочных продуктов», инженер-технолог - Кемеровский институт пищевой промышленности, 2004,	Высшая	29	25	05.2018	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, Переподготовка «Педагог (преподаватель) СПО».
	Коллоидная химия						11.2021	- Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр", г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации

			Кандидат технических наук				08.2023	ФГОС по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка по направлению деятельности Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий
ПМ.00	Профессиональный цикл							
ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)							
МДК 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Козлова Марина Николаевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности г. Кемерово, 2008, «Технология мяса и мясных продуктов»; инженер	высшая	15	9	10.2021	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», 36 часов - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 часа - Стажировка в ООО «Бийскмясопродукт», 20.11.2022
							11.2021	
		11.2022						
МДК 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья							
УП. 01	Учебная практика	Сигаева Ирина Вячеславовна	- Кемеровский технологический институт пищевой	Высшая	20	20	03.2018	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина ,
ПП. 01	Производственн							

	ая практика		промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер - Профессиональный лицей № 22, Бийск, 1999 «Технология мяса и мясных продуктов», техник-технолог				10.2021 08.2023	переподготовка по программе "Педагогика профессио-нального образования (с присвоением квалификации "Педагог профессионального образования"), 285 ч. - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс»,
ПМ 02	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке							
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	Ротова Анна Васильевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности г. Кемерово, 2008, «Технология мяса и мясных продуктов»; инженер	Первая	15	11	10.2020 10.2021 11.2021	- Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Компаньон плюс», г. Бийск, - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч.,
УП. 02	Учебная практика	Сигаева Ирина	- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и	Высшая	20	20	03.2018	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина , профпереподготовка по программе "Педагогика
ПП. 02	Производственная практика	Вячеславовна						

			молочных продуктов», инженер - Профессиональный лицей № 22, Бийск, 1999 «Технология мяса и мясных продуктов», техник-технолог				10.2021 08.2023	профессионального образования (с присвоением квалификации "Педагог профессионального образования"), 285 ч. - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс»,
ПМ 03	Обеспечение деятельности структурного подразделения							
МДК03.01	Организация работы структурного подразделения	Жданова Олеся Юрьевна	Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, 2008	первая	15	2	10.2021	- Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в СПО», 36 часов, - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, «Технология проблемного обучения в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин учреждений СПО)», 36 часов, апрель 2023
ПП. 03	Производственная практика		Бухгалтерский учет, анализ и аудит; экономист					
ПМ 04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по выбору)							
МДК 04.01	Выполнение	Сигаева Ирина	- Кемеровский	Высшая	20	20	03.2018	- Алтайский гос. гуманитарно-

	<i>работ по профессии "Обвальщик мяса"</i>	Вячеславовна	технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и молочных продуктов», инженер - Профессиональный лицей № 22, Бийск, 1999 «Технология мяса и мясных продуктов», техник-технолог				10.2021 08.2023	педагогический университет имени В.М. Шукшина, проф.переподготовка по программе "Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации "Педагог профессионального образования"), 285 ч. - ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 ч. - Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс»,
МДК 04.02	<i>Выполнение работ по профессии "Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы"</i>	Ротова Анна Васильевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности г. Кемерово, 2008, «Технология мяса и мясных продуктов»; инженер	Первая	15	11	10.2020 10.2021 11.2021	- Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Компаньон плюс», г. Бийск, - Бийский промышленно-технологический колледж, КПК «Организация инклюзивного обучения лиц с инвалидностью и ОВЗ в системе СПО», - Западно-Сибирский межрегиональный образовательный центр, г. Бийск, КПК «Использование стандартов Worldskills при реализации ФГОС по ТОП-50», 72 ч.,
УП.04	<i>Учебная практика</i>	Сигаева Ирина Вячеславовна	- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003, «Технология молока и	Высшая	20	20	03.2018	- Алтайский гос. гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина, профпереподготовка по программе "Педагогика профессионального
ПП. 04	Производственная практика							

			молочных продуктов», инженер					образования (с присвоением квалификации "Педагог профессионального образования"), 285 ч.
ПП ПД	Производственная практика (преддипломная)		- Профессиональный лицей № 22, Бийск, 1999 «Технология мяса и мясных продуктов», техник-технолог				10.2021	- ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки «Луч знаний», Красноярск, «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП-50», 72 ч.
							08.2023	- Стажировка на предприятии по переработке мяса ООО «Пятачок плюс»,

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Наименование квалификации (наименование направленности)	Техник-технолог продуктов (производство продуктов питания из мясного сырья)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2022 № 343.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 38.02.04-1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- Государственная итоговая аттестация
ДЭ	- Демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- Демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- Демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- Комплект оценочной документации
ОК	- Общая компетенция
ОМ	- Оценочный материал
ПА	- Промежуточная аттестация
ПК	- Профессиональная компетенция
СПО	- Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- Центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. Примерный план застройки площадки ДЭ;
4. Требования к составу экспертных групп;
5. Инструкции по технике безопасности;
6. Образец задания

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Базовый уровень

КОД в части ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

Общие организационные требования:

1. ДЭ 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.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица №2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть	2 ч. 00 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица №3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков(практического опыта)
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК: 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	Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности. Умение: приемки сырья животного происхождения Умение: ведения первичной документации Навык: первичной обработки сырья Навык: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры

¹Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД представлена в таблице №4.

Таблица №4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ
Инвариантная часть КОД			
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 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	Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	■
		Умение: приемки сырья животного происхождения	■
		Умение: ведения первичной документации	■
		Навык: первичной обработки сырья	■
		Навык: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры	■
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Умение: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции	■
		Умение: рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре	■
		Умение: Организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	■
		Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий	■
		Навык: ведения утвержденной учетно-отчетной документации	■
		Навык: обеспечения безопасных условий труда на производстве	■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица №5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭБУ	Инвариантная часть	50 из 50

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 6.

Таблица №6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	26,00
2	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	24,00
ИТОГО			50,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается со глагольного существительного.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 7

Количество рабочих мест: 4		
Количество зон застройки площадки: 1		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	А	ГИА/ДЭ БУ
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		ГИА/ДЭ БУ

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Стол технологический производственный	Материал - нержавеющая сталь, с полкой под столешницей, допустимо без полки и без борта	2	шт.	8	А	ГИА/ДЭБУ,

2	Весы настольные электронные	С пределом взвешивания до 5кг, дискретность отсчета 2г	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
3	Шкаф холодильный	Тип – среднетемпературная; температурный режим от 0 до -5°С. Дверь - стекло, допускается с глухой дверью	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
4	Запайщик пакетов	Вакуумный, переносной	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
5	Стеллаж	Рекомендованное количество полок: 4	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
6	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая сталь	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
7	Стол	Офисный	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
8	Стул	Офисный	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,

Перечень инструментов

1	Технологическая емкость(миска)	Материал – нержавеющая сталь для мясного сырья(рекомендуемый объем от 2 до 4л)	2	шт.	8	А	ГИА/ ДЭБУ,
2	Технологическая емкость(миска)	Материал – из пластика для сыпучих материалов(рекомендуемый объем от 0,6 до 1,2 л)	3	шт.	12	А	ГИА/ ДЭБУ,
3	Гастроёмкость	Из нержавеющей стали	2	шт.	8	А	ГИА/ ДЭБУ,
4	Кувшин мерный	Материал – пластик, рекомендуемы объем 500 мл	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
5	Совок для сыпучего сырья	Пластиковый прозрачный, рекомендуемый объем 180 грамм	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
6	Нож	Прямое лезвие длиной 14-16 мм	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
7	Разделочная доска	Рекомендуемые размеры: толщина 18 мм, ширина 500 мм, глубина 350 мм; пластиковая (красного цвета), либо деревянная	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,

8	Термометр электронный цифровой	С широким диапазоном измеряемой температуры	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
9	Калькулятор	Базовый набор функций; компактный размер	1	шт.	4	А	ГИА/ ДЭБУ,

Перечень расходных материалов							
1	Мясное сырье	Мясо свинины от разделки или блочное, в охлажденном виде, либо дефростированное (лопаточная, тазобедренная, шейная часть для ПА, для БУ и ПА любое бескостное мясо свинины)	2	кг	8	А	ГИА/ ДЭБУ,
2	Мясное сырье, замоченное в рассольном препарате	Мясо свинины бескостное от разделки, либо блочное; рассольный препарат содержит соль и другие компоненты (рецептура определяется образовательной организацией)	2	кг	8	А	ГИА/ ДЭБУ,
3	Компоненты для приготовления маринадов для шашлыка	Сухие маринады «Кавказский», «Для барбекю», майонез, масло растительное	0,5	г	1,2	А	ГИА/ ДЭБУ,
3	Пакеты	Вакуумный 20х30 мм (для упаковки полуфабриката)	4	шт.	16	А	ГИА/ ДЭБУ,
4	Пленка	Стрейч в рулоне	1	рулон	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
5	Средство дезинфицирующее	Концентрированное жидкое средство	0,5	л	2	А	ГИА/ ДЭБУ,
6	Бумажные полотенца	Однослойные или двухслойные, рулонные	1	рулон	4	А	ГИА/ ДЭБУ,
7	Перчатки одноразовые	Размер S; M; L	10	шт.	40	А	ГИА/ ДЭБУ,
8	Бумага	A4	20	лист	80	А	ГИА/ ДЭБУ,
9	Технологическая документация	Бланки распечатанные	3	шт.	12	А	ГИА/ ДЭБУ,

10	Ручка	С синими или черными чернилами	1	шт	4	А	ГИА/ ДЭБУ
----	-------	--------------------------------	---	----	---	---	--------------

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам»	1	шт	1	А	ГИА/ ДЭБУ
2	Огнетушитель	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	1	шт	1	А	ГИА/ ДЭБУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 8.

Таблица № 8

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	Не менее 10 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	На рабочих столах – 300-500 люкс, (не менее 300 люкс)	А
Интернет:	Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	220 Вольт	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	Требуется	А
Покрытие пола:	Должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию, материал - плитка	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	Требуется	А
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	Не требуется	-

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	2
2	2	2
3	3	2
4	4	2
5	5	3
6	6	3
7	7	3

8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	4
12	12	4
13	13	4
14	14	4
15	15	4

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

1.1 К самостоятельному выполнению демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации технологического оборудования, инструмента, приспособлений.

1.2 Перед началом работы необходимо:

- проверить чистоту рабочего места, устойчивость производственного стола, прочность крепления режущих механизмов, исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента, поверхность разделочных досок, рукоятки ножей, отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;

- удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- обеспечить наличие свободных проходов;

- подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе;

- включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками;

1.3 При выполнении демонстрационного экзамена:

- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- необходимо использовать инструмент, приспособления, материалы, только для тех работ, для которых они предназначены;

- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.

- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ.

1.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, немедленно уведомить Главного эксперта, Эксперта. В помещении для проведения демонстрационного экзамена находится аптечка, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

1.5 После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- отключить инструмент и оборудование от сети;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

3.6 Образцы задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	
<p>Задание модуля 1: Проведите приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья. Осуществите контроль качества мясного сырья по органолептическим показателям. Заполните первичную документацию. Произведите первичную подготовку сырья для производства мясного продукта: нарезку, подготовку рассольного препарата, замачивание в рассольном препарате. Разместите подготовленное сырье на охлаждение и хранение</p> <p>Пояснение к заданию модуля 1: Наименование мясного сырья – свинина - тазобедренная, лопаточная, либо шейная часть от разделки, либо блочная; термического состояние – охлажденное, либо дефростированное. Наименование мясного продукта - мясной полуфабрикат мелкокусковой, бескостный – шашлык. Рассольный препарат может содержать соль, добавки для увеличения выхода, фосфаты, либо комплексные пищевые добавки</p>	ГИА/ДЭ БУ,
Модуль 2: Организация и ведение технологического процесса производства продукции наавтоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	
<p>Задание модуля 2: Разработайте технологическое задание для производственного участка и произведите расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов для его выполнения. Проведите контрольную выработку мясного продукта по технологическому заданию и составьте рецептуру на данный вид изделия</p> <p>Пояснение к заданию модуля 2: Наименование изделия, входящего в состав технологического задания – мясной полуфабрикат мелкокусковой, бескостный - шашлык в маринаде. Технологическое задание необходимо составить с учетом имеющегося количества сырья, которое предварительно подготовлено к маринованию (нарезанное и предварительно замоченное в рассольном препарате)</p>	ГИА/ДЭ БУ,

**Темы дипломных проектов
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

№ п/п	Тема дипломного проекта	
1	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6523,5 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
2	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 1590 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
3	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 7031,3 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
4	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6320,5кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
5	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 1400 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
6	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 39 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
7	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 44 тонны мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
8	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 1970 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
9	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 48 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
10	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 2150 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
11	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6521 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
12	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2386 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
13	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 3790 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
14	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2538 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
15	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2841 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
16	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4250 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
17	Разработка технологического процесса производства полуфабрикатов замороженных в тесте, мощностью 5200 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
18	Разработка технологического процесса производства полуфабрикатов замороженных в тесте, мощностью 5500 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
19	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2917 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
20	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2992 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
21	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 3258 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
22	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4500 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
23	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью	ПМ 01, ПМ 02,

	цеха 6150,3 кг в смену	ПМ 03
24	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6153,5 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
25	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 19,15 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
26	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 6162,4 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
27	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 21,35 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
28	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 8162,3кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
29	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 7382 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
30	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4590 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
31	Проект цеха первичной переработки скота мощностью 18,1 тонн мяса на кости в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
32	Проект цеха по производству изделий из свинины, мощностью цеха 2159 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03
33	Проект цеха по производству колбасных изделий, мощностью цеха 4650 кг в смену	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03