Министерство науки и высшего образования

Министерство образования Липецкой области

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
техник-технолог

Одобрено на заседании ученого совета:	протокол № 11 от 29.04.2026 г.
Утверждено Приказом *ЕГУ им. И.А. Бунина*	приказ № 143 от 28.05.2026 г. / _____ / подпись

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»

Комаров Александр Викторович

2026 год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П, ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05 2022 № 343 «Об утверждении федерального государственном образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Организация-разработчик: институт среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»

Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:
ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
ООО «ПЕТЭКСПЕРТ»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *2*

1.2. Нормативные документы *2*

1.3. Перечень сокращений *3*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *5*

3.2. Профессиональные стандарты *5*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *5*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **7**

4.1. Общие компетенции *7*

4.2. Профессиональные компетенции *12*

4.3. Матрица компетенций выпускника *14*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **17**

5.1. Учебный план *17*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *19*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *20*

5.4. Календарный учебный график *20*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *22*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *22*

5.7. Практическая подготовка *22*

5.8. Государственная итоговая аттестация *23*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **23**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *23*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *23*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *24*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *25*

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. N 343);

Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением

исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;

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";

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";

Устав и локальные нормативные акты ФГБОУ ВО ЕГУ им. И.А. Бунина.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП – обязательные учебные предметы;

ДУП — дополни тельные учебные предметы;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сельское хозяйство	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются. Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) Прохождение инструктажей, обучения и проверки знаний по охране труда Лица не моложе 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения"	
Квалификация (-и) выпускника	Техник-технолог	
в т.ч. дополнительные квалификации	13321 Лаборант химического анализа	
Направленности (при наличии)	Производство молочной продукции	
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4660	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4660 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4660**	**3463**
Общеобразовательная подготовка		

социально-гуманитарный цикл	615	*207*
общепрофессиональный цикл	1330	823
профессиональный цикл	2303	1865
в т.ч. практика: - учебная - производственная - производственная (преддипломная)	1044 *- 252* *- 648* *- 144*	1044 *- 252* *- 648* *- 144*
Вариативная часть образовательной программы	**1280**	**781**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	1132	960
ОП.06* Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	110	63
ОПц.07 * Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли	92	50
ОПц.08* Технологии хранения молочной продукции	192	119
ОП.09* Экологические основы природопользования	38	22
ОП.10* Правовые основы профессиональной деятельности	104	60
ОП.11* Экономика отрасли	49	32
ОП.12* Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	68	24
ОП.13* Основы зоотехнии и ветеринарии	118	79
ПМ.04* Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	361	241
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	**216**	*36*
Всего	**4660**	**4244**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией

				ТФ A/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	ТФ B/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			ОТФ C Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
				ТФ C/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
2	22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н	ОТФ A Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	
			ОТФ B Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	

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

№	Наименование квалификационного	Раздел	Профессия/ должность с указанием разряда (при	Характеристика работ/должностные обязанности

	справочника		наличии)	
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Лаборант химического анализа (4 разряд) http://bizlog.ru/etks/etks-1/164.htm	Характеристика работ. Проведение сложных анализов составов пульпы, растворов, реактивов, концентратов, поверхностных и буровых вод, нефти и нефтепродуктов, готовой продукции, вспомогательных материалов, отходов, удобрений, кислот, солей по установленной методике. Проведение разнообразных анализов химического состава различных цветных сплавов, ферросплавов, высоколегированных сталей. Определение количественного содержания основных легирующих элементов в сплавах на основе титана, никеля, вольфрама, кобальта, молибдена и ниобия по установленным методикам. Установление и проверка сложных титров. Определение нитрозности и крепости кислот. Выполнение анализа ситовым и электровесовым методом по степени концентрации растворов. Анализ сильнодействующих ядов, взрывчатых веществ. Полный анализ газов на аппаратах ВТИ, газофракционных аппаратах и хроматографах. Составление сложных реактивов и проверка их годности. Проведение в лабораторных условиях синтеза по заданной методике. Определение степени конверсии аммиака или окисленности нитрозных газов. Определение теплотворной способности топлива. Оформление и расчет результатов анализа. Сборка лабораторных установок по имеющимся схемам. Проведение испытаний покрытий изделий на специальных приборах - везерометре, камере тропического климата, приборе Мегера и др. Проведение арбитражных анализов простых и средней сложности. Обработка результатов химического анализа с использованием современных средств вычислительной техники (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 20.10.2008 N 577). Должен знать: общие основы аналитической и физической химии; назначение и свойства применяемых реактивов; правила сборки лабораторных установок; способы определения массы и объема химикатов; способы приготовления сложных титрованных растворов; правила взвешивания осадков на аналитических весах и проведение необходимых расчетов по результатам анализа; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами различных типов; технические условия и государственные стандарты на проводимые анализы; правила ведения технической документации на выполненные работы. Методы автоматизированной обработки информации. (в ред. Приказа Минздравсоцразвития РФ от 20.10.2008 N 577)

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Направленность: Производство молочной продукции

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ

Виды деятельности (общие)	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по выбору	
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 04 Освоение профессии рабочего, должности служащего	ПМ. 03 Выполнение работ по профессии Лаборант химического анализа

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию

	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	**Навыки:**
		- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - 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 молока и молочных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
		- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - 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; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		- требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета;

		- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	**Навыки:**
		- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; - мониторинга технологических операций производства молока и молочных 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 молока и молочных продуктов; - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; - определения потребности в рабочей силе; - инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; - учета рабочего времени и выработки работающих; - организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства; - участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и - оказания услуг в области профессиональной деятельности; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

		Умения:
		- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; - осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		- требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;

		- основы производственного учета; - методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям.
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	**Навыки:**
		- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; - мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей производства; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; - анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
		Умения:
		- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; - осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

		- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
		Знания:
		- требования охраны труда; - производственный контроль на предприятиях отрасли; - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; - методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - виды брака и его учет в производстве; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей	**Навыки:**
		- приемки сырья животного происхождения; - отбора проб на анализ и проведения несложных анализов;

	промышленной переработки.	- 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; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Умения:
		- приемки сырья животного происхождения; - отбора проб на анализ и 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; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
		Знания:
		- общие сведения о молочном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; - требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; - 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 молочного сырья; - требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; - правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; - требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; - формы и правила ведения первичной документации; - устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; - принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
	ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	**Навыки:**
		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.
		Умения:
		приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного

		происхождения.
		Знания:
		общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; 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 молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	**Навыки:**
		планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения:
		рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания:
		принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ	**Навыки:**

	исполнителями.	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения:
		планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Навыки:**
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.
		Знания:
		принципы и виды планирования работы бригады (команды);

		основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
	ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**Навыки:**
		группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.
		Знания:
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.	**Навыки:**
		ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения:
		правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

		Знания:
		учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
	ПК 3.6. Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	**Навыки:**
		владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач
		Умения:
		использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания животного происхождения
		Знания:
		состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	ПК 4.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики	**Навыки:**
		применения различных аналитических методов для определения состава и свойств веществ, опыта работы с современными приборами для проведения анализов, создавать калибровочные кривые для количественного анализа веществ
		Умения:
		планировать и проводить эксперименты для получения необходимых данных, выбирать подходящие реагенты и материалы для проведения анализа, оценивать точность проведенных измерений и корректировать методики при необходимости
		Знания:
		принципов, лежащих в основе различных аналитических методов, способов подготовки образцов для анализа, стандартов и нормативных документов, регулирующих проведение анализов и оформление результатов

	ПК 4.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций	**Навыки:**
		точно взвешивать вещества на аналитических и технических весах, приготовления растворов различной концентрации, включая растворение твердых веществ, разбавление жидких растворов и использование стандартных методик
		Умения:
		рассчитывать необходимые количества веществ и объемы растворов для достижения заданной концентрации; безопасного обращения с химическими веществами
		Знания:
		основных понятий химии растворов, таких как молярность, нормальность, массовая доля и другие способы выражения концентраций, свойств веществ, с которыми предстоит работать, чтобы избежать нежелательных реакций и обеспечить стабильность приготовленных растворов
	ПК 4.3. Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов	**Навыки:**
		собирать и настраивать лабораторное оборудование согласно инструкциям производителя, выявления и устранения неполадок в оборудовании
		Умения:
		точной настройки параметров работы приборов в соответствии с требованиями эксперимента, проведения тестовых испытаний собранного оборудования для проверки его работоспособности
		Знания:
		принципов работы различных типов лабораторного оборудования, технических характеристик используемых приборов и их допустимых режимов эксплуатации

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
					ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

					ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 1.2	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией
					ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
				ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
					ТФ С/03.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья

	ВД 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	22.007	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
				ОТФ В Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ТФ В/01.5 Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
					ТФ В/02.5 Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПК 2.2 ПК Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	22.006	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
		ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе	22.002	ОТФ В Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	ТФ В/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля

		производства молочной продукции.		процессе производства продуктов питания животного происхождения	качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
	ВД 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	22.002	ОТФ А Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ А/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
			22.009	ОТФ А Выполнение операций технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания	ТФ А/02.4 Выполнение операций технического обслуживания, монтажа и наладки контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания
		ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.3.Организовывать работу трудового коллектива	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных

				технологических линиях	технологических линиях
		ПК 3.4.Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	22.002	ОТФ С Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 04 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Проведение сложных анализов составов пульпы, растворов, реактивов, концентратов, поверхностных и буровых вод, нефти и нефтепродуктов, готовой продукции, вспомогательных материалов, отходов, удобрений, кислот, солей по установленной методике. Проведение разнообразных анализов химического состава

					различных цветных сплавов, ферросплавов, высоколегированных сталей. Определение количественного содержания основных легирующих элементов в сплавах на основе титана, никеля, вольфрама, кобальта, молибдена и ниобия по установленным методикам. Установление и проверка сложных титров. Определение нитрозности и крепости кислот. Выполнение анализа ситовым и электровесовым методом по степени концентрации растворов. Анализ сильнодействующих ядов, взрывчатых веществ. Полный анализ газов на аппаратах ВТИ, газофракционных аппаратах и хроматографах. Составление сложных реактивов и проверка их годности. Проведение в лабораторных условиях синтеза по заданной методике. Определение степени конверсии аммиака

					или окисленности нитрозных газов. Определение теплотворной способности топлива. Оформление и расчет результатов анализа. Проведение испытаний покрытий изделий на специальных приборах - везерометре, камере тропического климата, приборе Мегера и др. Проведение арбитражных анализов простых и средней сложности.
		ПК 4.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Составление сложных реактивов и проверка их годности. Должен знать: общие основы аналитической и физической химии; назначение и свойства применяемых реактивов; способы приготовления сложных титрованных растворов; правила взвешивания осадков на аналитических весах и проведение необходимых расчетов по результатам анализа; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами

					различных типов.
		ПК 4.3. Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №1	Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства» §157	Сборка лабораторных установок по имеющимся схемам. Должен знать: правила сборки лабораторных установок; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами различных типов; технические условия и государственные стандарты на проводимые анализы. Оформление и расчет результатов анализа. Обработка результатов химического анализа с использованием современных средств вычислительной техники. Должен знать: технические условия и государственные стандарты на проводимые анализы; правила ведения технической документации на выполненные работы.

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																							
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2.	4.3	
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**																								
СГ.01	История России					О	О																		
СГ. 02	Иностранный язык в профессиональной деятельности									О															
СГ. 03	Безопасность жизнедеятельности						О	О	О																
СГ. 04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура				О				О																
СГ. 05	Основы бережливого производства							О								О		О		О					
СГ. 06	Основы финансовой грамотности			О															О	О					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																								
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	О			О	О				О															
ОП. 02	Процессы и аппараты				О											О									
ОП. 03	Метрология и стандартизация	О	О														О		О						
ОП. 04	Автоматизация технологических процессов		О																		О				
ОП. 05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		О																		О				
ОП*. 06	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	О						О	О								О								
ОПц*. 07	Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли		О							О											О				
ОПц*. 08	Технологии хранения молочной продукции									О						О				О					
ОП*. 09	Экологические основы природопользования							О										О							
ОП*. 10	Правовые основы профессиональной деятельности					О	О												О						
ОП*. 11	Экономика отрасли	О		О													О								
ОП*. 12	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов							О					О		О										
ОП*. 13	Основы зоотехнии и ветеринарии				О			О			О		О												
П.00	**Профессиональный цикл**																								
ПМн.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**										О	О													
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья										О	О													
МДК.01.02	Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов										О	О													
УП.01.01	Учебная практика (ознакомление с организацией технологического процесса на автоматизированных линиях)										О	О													
ПП.01.01	Производственная практика (ведение технологического процесса на автоматизированных линиях)										О	О													
ПМн.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)**												О	О	О										
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и												О	О	О										

	готовой молочной продукции																									
УП. 02.01	Учебная практика (ознакомление с организацией контроля качества основного сырья и полуфабрикатов)													О	О	О										
ПП. 02.01	Производственная практика (применение современных методов контроля качества основного сырья и полуфабрикатов)													О	О	О										
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**																О	О	О	О	О	О				
МДК. 0301	Организация работы структурного подразделения																О	О	О	О	О	О				
УП. 03.01	Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)																									
ПП.03.01	Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении)																О	О	О	О	О	О				
ПМ.04	**Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)**																						О	О	О	
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Лаборант химического анализа»																						О	О	О	
УП. 04.01	Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками химического анализа)																						О	О	О	
ПП. 04.01	Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)																						О	О	О	

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13								
СГ.00	**Социально-гуманитарный цикл**		**615**	207	**517**			98		615				111	149	64	96	42	153
СГ.01	История России	З	47		32			15		47				47					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	204	60	178			26		204				32	38	34	52	22	26
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	69	36	57			12		69					69				
СГ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	З, ДЗ	189	60	178			11		189				32	42	30	44	20	21
СГ.05	Основы бережливого производства	ДЗ	45	29	32			13		45									45
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ДЗ	61	22	40			21		61									61
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**1330**	824	**994**			231	**105**	539	791			351	404	220	206	149	
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	53	21	48			5		53				53					
ОП.02	Процессы и аппараты	Э, ДЗ	98	45	70			16	12	98				36	62				
ОП.03	Метрология и стандартизация	Э, ДЗ	170	127	122			39	9	170						68	102		
ОП.04*	Автоматизация технологических процессов	Э, ДЗ	138	99	108			24	6	138					38	100			
ОПц.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Э	100	83	40			51	9	80	20							100	
ОП.06*	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	110	63	70			22	18		110			50	60				

ОПц.07	Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли	Э	92	50	80				12		92			92					
ОП.08*	Технологии хранения молочной продукции	Э	192	119	140		18	34	18		192			82	110				
ОП.09*	Экологические основы природопользования	ДЗ	38	22	32			6			38			38					
ОП.10*	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	104	60	88			16			104						104		
ОП.11	Экономика отрасли	Э	49	32	40				9		49							49	
ОП.12*	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	Э	68	24	57			5	6		68				68				
ОП.13*	Основы зоотехнии и ветеринарии	Э	118	79	99			13	6		118				66	52			
П.00	**Профессиональный цикл**		**2303**	1866	**1922**			270	111	1814	489			150	311	328	598	421	495
ПМн.01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**	Э, ДЗ	607	**468**	456			**121**	**30**	587	20			150	311	146			
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	Э, ДЗ	160	72	121			33	6	160				78	82				
МДК.01.02*	Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов	Э	219	180	127			80	12	219					85	134			
УП.01.01	Учебная практика (ознакомление с организацией технологического процесса на автоматизированных линиях)	ДЗ	72	72	64	72		8		52	20			72					
ПП.01.01	Производственная практика (ведение технологического процесса на автоматизированных линиях)	ДЗ	144	144	144	144				144					144				
ПМн.02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)**	Э, ДЗ	738	652	638			73	27	630	108						327	213	198
МДК.02.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	Э	360	290	278			64	18	252	108						255	105	
УП.02.01	Учебная практика (ознакомление с организацией контроля качества основного сырья и полуфабрикатов)	ДЗ	72	72	72	72				72							72		
ПП.02.01	Производственная практика (применение современных методов контроля качества основного сырья и полуфабрикатов)	ДЗ	288	288	288	288				288								108	180
ПМ.03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	Э, ДЗ	453	361	376			59	18	453						182	271		
МДК.03.01	Организация работы структурного подразделения	Э, ДЗ	228	139	172			47	9	228						110	118		
УП.03.01	Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения)	ДЗ	72	72	72	72				72						72			

ПП.03.01	Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении)	ДЗ	144	144	132	144				144							144		
ПМ.04*	**Освоение профессии рабочего, должности служащего** (одной или несколько)	Э, ДЗ	361	241	308			17	36		361							208	153
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии «Лаборант химического анализа»	Э	244	133	200			17	27		244							100	144
УП.04.01	Учебная практика (знакомство с инструментальными методиками химического анализа)	ДЗ	36	36	36	36					36							36	
ПП.04.01	Производственная практика (применение инструментальных методик химического анализа)	ДЗ	72	72	72	72				144	72							72	
ПП.05	**Производственная практика (по профилю специальности)**	ДЗ	144	144	144	144													144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216							216									216
Итого:			4248	3433															

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.04* Автоматизация технологических процессов	138	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
2	ОП.05* Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	100	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
3	ОП.06* Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	110	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
4	ОПц.07* Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли	92	**ЦОМ/проект**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
5	ОП.08* Технологии хранения молочной продукции	192	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»

6	ОП.09* Экологические основы природопользования	38	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
7	ОП.10* Правовые основы профессиональной деятельности	104	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
8	ОП.11* Экономика отрасли	49	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
9	ОП.12* Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	68	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
10	ОП.13* Основы зоотехнии и ветеринарии	118	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
11	МДК.01.02* Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов	219	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
12	ПМ.04* Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	361	**ПОП-П/работодатель**	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»
Итого		1589		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика	ПП.01.01 Производственная практика (ведение технологического процесса на автоматизированных линиях)	144	4	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник цеха
2.	Производственная практика	ПП.02.01 Производственная практика (применение современных методов контроля качества основного сырья и полуфабрикатов)	288	7, 8	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник лаборатории
3	Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока. Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Определение группы чистоты молока	МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	110	6,7	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник цеха

4	Технологические линии и способы производства различных видов продукции из молочного сырья. Приёмка молока. Оформление и анализ документации по контролю качества в цехе приёмке. Физико-химические свойства молока	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	38	3,4	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник цеха
5	Раздел 2 Микробиология молока и молочных продуктов	ОП.12* Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	6	4	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник цеха
6	Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья наперерабатывающих предприятиях».	ОП.05* Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	20	7	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник лаборатории
7	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПМ.04* Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько)	88	7,8	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	начальник лаборатории

5.4. Календарный учебный график

| курс | Сентябрь | | | | пн | Октябрь | | | | пн | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | пн | Январь | | | пн | Февраль | | | | пн | Март | | | | | пн | Апрель | | | | пн | Май | | | | | Июнь | | | | пн | Июль | | | | пн | Август | | | | Всего, ак.ч |
|---|---|---|---|---|---|---

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	*39*	*1404*	*17*	*612*	*22*	*792*	*2*	*72*	-	-	*2*	*72*	-	-	-	-	-	-	-	-	*11*	*1476*
2 курс	*33*	*1188*	*14*	*504*	*19*	*684*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*6*	*216*	*2*	*72*	*4*	*144*	-	-	*11*	*1476*
3 курс	*32*	*1512*	*14*	*504*	*18*	*648*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*8*	*288*	*2*	*72*	*6*	*216*	-	-	*10*	*1512*
4 курс	*18*	*648*	*10*	*360*	*8*	*288*	*2*	*72*	*1*	*36*	*1*	*36*	*15*	*540*	*6*	*216*	*9*	*324*	*6*	*216*	*2*	*1476*
Всего	*122*	*4392*	*55*	*1980*	*67*	*2412*	*8*	*288*	*3*	*108*	*5*	*180*	*29*	*1044*	*10*	*360*	*19*	*684*	*6*	*216*	*34*	*5940*

Обозначения и сокращения:

Об – обучение по модулям и дисциплинам;

У – практики (рассредоточенная);

К – каникулы;

П – практики (36 ак.ч. в неделю);

ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);

Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Безопасности жизнедеятельности;

Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы».

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Автоматизации технологических процессов;

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ОУП.14 Индивидуальный проект по предмету "Биология", ДУП.01 Основы проектной деятельности, ДУП.02 Введение в профессию "Техник-технолог", ОП.07 Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли, ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.11 Экономика отрасли, ОП.09 Экологические основы природопользования).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Мельников Сергей Федорович	ООО «ЛЕБЕДЯНЬ МОЛОКО»	Генеральный директор	15 лет
	Цыпин Дмитрий Андреевич	ООО «ПЕТЭКСПЕРТ»	Генеральный директор	39 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает

в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

В соответствии с величиной составляющих базовых нормативных затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей с учетом отраслевых корректирующих коэффициентов и порядка их применения предварительная стоимость обучения на 2025/2026 учебный год для 1 курса стоимостной группы № 2 составляет 98 070, 00 руб.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМн.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»..... 2

ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ 47

«ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» 64

«ПМ.04 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) 77

2026 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМн.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля .....

2.3. Примерное содержание профессионального модуля.....

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

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Производство продуктов питания из молочного сырья»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код *ОК, ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1.	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - 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;	- 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.	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - 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 молока и молочных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;

	- 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; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.		- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; - разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
ПК 1.2.	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; - осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов	- 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	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; - мониторинга технологических операций производства молока и молочных 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

	на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на		производстве молока и молочных 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,

	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.		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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	456	353
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	121	109
Практика, в т.ч.:	216	
учебная	72	
производственная	144	
Промежуточная аттестация	30	6
Всего	**607**	**468**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ПК 1.1. ПК 1.2.	Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	**160**	**72**	**160**	121		**33**		
	Раздел 2. Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов	**219**	**180**	**219**	**127**		**80**		
	Учебная практика	**72**	**72**	**72**				**72**	**144**
	Производственная практика	**144**	**144**	**144**					
	Промежуточная аттестация	**30**		**30**					
	Всего:	**607**	**468**	**607**	**148**		**113**	**72**	**144**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	
Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		**ПК 1.1** **ПК 1.2**
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья (160)		
Тема 1.1. Организация промышленного производства молочной продукции	**Содержание**	
	1. Основные типы предприятий молочной промышленности. Ассортимент выпускаемой молочной продукции.	
	2. Роль молока и молочных продуктов в питании человека. Альтернативный рынок растительной продукции.	
	3. Технологические линии и способы производства различных видов продукции из молочного сырья	
	4. Особенности организации сырьевой зоны предприятий молочной промышленности. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.2. Состав молока	**Содержание**	
	1. Средний химический состав коровьего молока.	

	2. Изменение химического состава молока под влиянием различных факторов.	
	3. Фальсификация молочного сырья и продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Освоение методов определения химического состава коровьего молока и молочных продуктов.	
	Лабораторная работа. Определение фальсификации молока.	
Тема 1.3. Вода и сухой молочный остаток	**Содержание**	
	1. Вода в составе молока.	
	2. Сухой и сухой обезжиренный молочный остаток.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.4. Белки молока	**Содержание**	
	1. Классификация белков молока.	
	2. Казеин.	
	3. Сывороточные белки.	
	4. Белки оболочек жировых шариков.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Изучение фракционного состава белков молока.	
Тема 1.5. Молочный жир	**Содержание**	
	1. Жирнокислотный и триглицеридный состав молочного жира.	
	2. Физико-химические свойства молочного жира.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Определение констант молочного жира.	
Тема 1.6. Молочный сахар	**Содержание**	
	1. Строение и свойства лактозы.	
	2. Брожение молочного сахара.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.7. Минеральный состав молока	**Содержание**	
	1. Макроэлементы молока.	
	2. Микроэлементы молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.8. Ферменты в составе молока	**Содержание**	
	1. Классификация ферментов молока.	
	2. Практическое значение ферментов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	

	Лабораторная работа. Определение пастеризации молока и молочных продуктов по пробам на фосфатазу и пероксидазу.	
Тема 1.9. Витамины в составе молока	**Содержание**	
	1. Водорастворимые витамины.	
	2. Жирорастворимые витамины.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.10. Посторонние химические вещества в молоке	**Содержание**	
	1. Антибиотики.	
	2. Пестициды.	
	3. Моющие и дезинфицирующие вещества.	
	4. Соли тяжелых металлов и радиоактивные вещества.	
	5. Растительные и микробные яды и другие вещества.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.11. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока	**Содержание**	
	1. Физико-химические свойства молока: кислотность, окислительно-восстановительный потенциал, плотность, вязкость, осмотическое давление, температура замерзания, электропроводность, показатель преломления.	
	2. Технологические свойства молока: термоустойчивость, сычужная свертываемость.	
	3. Органолептические свойства молока: вкус и запах, консистенция, цвет. Показатели натуральности и свежести молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Определение органолептических, физико-химических и технологических свойств молока.	
Тема 1.12. Химические, биохимические и физические изменения молочного сырья и продукции	**Содержание**	
	1. Охлаждение и замораживание молочного сырья и продукции. Влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов	
	2. Изменение составных частей молока при механической обработке.	
	3. Изменение составных частей молока при тепловой обработке.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.13. Основные представители микрофлоры молока	**Содержание**	
	1. Представители технически важной микрофлоры и процессы ими вызываемые: молочнокислые бактерии, дрожжи, уксуснокислые бактерии, пропионовокислые бактерии, бифидобактерии.	

	2. Представители технически вредной микрофлоры и процессы ими вызываемые: гнилостные бактерии, микроскопические грибы, бактериофаги. Пути попадания микроорганизмов в молоко. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы.	
	3. Получение чистых культур молочнокислых бактерий и составление заквасок для производства молочных продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Определение видового состава микрофлоры молока и молочных продуктов.	
Тема 1.14. Организация и ведение приемки молочного сырья	**Содержание**	
	1. Виды молочного сырья для производства молочной продукции.	
	2. Первичная обработка молока на фермах. Пороки сырого молока. Оборудование для первичной обработки молока на фермах.	
	3. Требования ТР ТС 033/2013, ГОСТ 31449-2013, ГОСТ Р 52054-2003.	
	4. Способы транспортирования молочного сырья и порядок приемки на перерабатывающих предприятиях.	
	5. Формы и правила ведения первичной документации. Содержание договора поставок молока. Удостоверение качества и безопасности. Учет молока-сырья. Расчет с поставщиками молока.	
	6. Оборудование приемной лаборатории, реактивы и растворы, используемые для анализа молока. Отбор проб молока и подготовка их к анализу.	
	7. Оборудование для количественного учета молока и молочных продуктов. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для учета молока и молочных продуктов.	
	8. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для внутризаводской транспортировки молока и молочных продуктов. Трубопроводы и арматура для молока и молочных продуктов.	
	9. Устройство, принципа действия и правила безопасного обслуживания оборудования для перекачки молока. Основные параметры насосов. Краткая характеристика насосов.	
	10. Классификация емкостного оборудования. Устройство, принципа действия и правила	

	безопасного обслуживания емкостного оборудования для хранения молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Определение в молоке степени чистоты, органолептических и физико-химических показателей и сравнение их с показателями по ГОСТу.	
	Лабораторная работа. Определение в молоке ингибирующих веществ, бактериальной обсемененности, количества соматических клеток, и сравнение их с показателями по ГОСТу.	
	Практическое занятие. Определение средней массовой доли жира в молоке, пересчет в килограммы жира, вычисление массы молока по его объему, расчёт энергетической ценности молока.	
	Практическое занятие. Оформление товарно-транспортной накладной, акта на несоответствие показателей, реестра товарно-транспортных накладных.	
Тема 1.15. Организация и ведение процессов механической обработки молочного сырья	**Содержание**	
	1. Виды механической обработки. Фильтрование как наиболее простой метод очистки молока от механических примесей. Виды фильтров. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для удаления механических примесей.	
	2. Сепарирование. Классификация сепараторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для сепарирования молока	
	3. Центробежная очистка молока от механических загрязнений. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования сепараторов-молокоочистителей.	
	4. Бактофугирование. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания сепараторов бактофуг.	
	5. Способы нормализации. Основные уравнения материального баланса. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для нормализации молока.	
	6. Гомогенизация и эмульгирование молочного сырья. Виды гомогенизаторов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для гомогенизации молока.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Изучение процесса сепарирования молока.	
	Лабораторная работа. Определение эффективности гомогенизации молока.	
	Практическое занятие. Расчет компонентов нормализованных смесей графическими методами - методом треугольника и квадрата.	
Тема 1.16. Организация и ведение процессов тепловой и вакуумной обработки молочного сырья	**Содержание**	
	1. Пастеризация молока, факторы, влияющие на ее эффективность. Режимы и способы пастеризации молока.	
	2. Устройство и принцип действия трубчатых и пластинчатых пастеризационно-охладительных установок.	
	3. Стерилизация молока, ее способы и режимы. Эффективность стерилизации. Ультравысокотемпературная обработка молока с асептическим розливом.	
	4. Вакуумная обработка молочного сырья: деаэрация и дезодорация. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для вакуумной обработки молока и сливок	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Изучение устройства оборудования для стерилизации молока.	
	Практическое занятие. Изучение устройства вакуум-дезодорационной установки.	
Тема 1.17. Организация и ведение процесса сквашивания молока	**Содержание**	
	1. Роль молочнокислой микрофлоры в производстве молочных продуктов. Состав и виды заквасок и бактериальных концентратов.	
	2. Способы использования заквасок в производственных условиях.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Изучение конструкции заквасочников и заквасочных установок.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции резервуаров для сквашивания молока	
Тема 1.18. Организация и ведение процессов мембранной обработки	**Содержание**	
	Введение в мембранную фильтрацию. Применение процессов мембранного разделения в молочной промышленности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.19.	**Содержание**	

Организация и ведение санитарной обработки оборудования	Виды загрязнений и способы их удаления. Характеристика моющих средств.	
	Порядок проведения мойки оборудования. Особенности мойки теплового оборудования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.20. Поточные и порционные схемы приемки, учета и хранения молока	**Содержание**	
	1. Модульные станции для приемки и учета молока. Конструкционные особенности забора молока. Уровни фильтрации молока: грубая и тонкая очистка.	
	2. Автоматизированные линии приемки, первичной переработки и хранения молочного сырья на различных типах предприятий молочной промышленности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет площади отделения приемки и первичной обработки молока. Компоновка технологического оборудования.	
Тема 1.21. Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока	**Содержание**	
	1. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве пастеризованного молока.	
	2. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве стерилизованного молока.	
	3. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве питьевых сливок.	
	4. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве жидких кисломолочных продуктов.	
	5. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве сметаны.	
	6. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве творога.	
	7. Устройство и принцип действия линий тепловой, механической и вакуумной обработки в производстве сливочного масла.	
	8. Устройство и принцип действия линий тепловой и механической обработки в производстве сыра.	
	9. Устройство и принцип действия линий тепловой, механической и вакуумной обработки в производстве молочных консервов.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на городском молочном комбинате.	
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на маслодельном заводе.	
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на сыродельном комбинате.	
	Практическое занятие. Расчет площади аппаратного цеха и компоновка оборудования на молочно-консервном комбинате.	
Тема 1.22. Поточные схемы фасования и упаковывания молочных продуктов.	**Содержание**	
	1. Виды упаковки для молочной продукции. Современные направления развития конструкций и материалов для упаковки молочной продукции.	
	2. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для питьевого молока и сливок. Правила эксплуатации оборудования.	
	3. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для жидких кисломолочных продуктов. Правила эксплуатации оборудования.	
	4. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для различных видов творога. Правила эксплуатации оборудования.	
	5. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для сметаны. Правила эксплуатации оборудования.	
	6. Назначение и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования для сливочного масла. Правила эксплуатации оборудования.	
	7. Назначение и принцип действия оборудования для резки, фасования и упаковывания натуральных сыров. Правила эксплуатации оборудования.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для фасовки жидких молочных продуктов в полиэтиленовую пленку, полиэтиленовые бутылки, «Пюр-Пак» и «Тетра-Рекс».	
	Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для фасовки жидких и	

	пастообразных продуктов в пластиковые стаканчики.	
	Практическое занятие. Изучение оборудования для фасовки сгущенных и сухих консервов.	
Тема 1.23. Системы мембранной фильтрации для переработки молочного сырья	**Содержание**	
	1. Классификация мембранных процессов. Достоинства и недостатки методов мембранного разделения.	
	2. Характеристики процессов разделения: концентрационная поляризация, скорость фильтрации, селективность и проницаемость.	
	3. Факторы, влияющие на баромембранные процессы: давление, температура, концентрация.	
	4. Классификация и характеристика мембран: материал, внутренняя структура, способ изготовления, внешняя форма. Требования к мембранам. Очистка мембран от загрязнений.	
	5. Технологическая схема производства питьевого молока с использованием микрофильтрации в аппаратурном оформлении.	
	6. Технологическая схема производства творога с использованием ультрафильтрации в аппаратурном оформлении.	
	7. Технологическая схема производства сыра с использованием ультрафильтрации в аппаратурном оформлении.	
	8. Технологическая схема производства микропартикулята сывороточных белков в аппаратурном оформлении.	
	9. Технологическая схема производства сухой сыворотки с использованием нанофильтрации в аппаратурном оформлении.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Изучение процесса микрофильтрации молока.	
Тема 1.24. Системы ручной и автоматической мойки и дезинфекции технологического оборудования	**Содержание**	
	1. Порядок проведения мойки оборудования. Особенности мойки теплового оборудования.	
	2. Централизованные и децентрализованные системы безразборной мойки.	
	3. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания оборудования для мойки на предприятиях молочной промышленности.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Освоение методов приготовления и контроля моющих растворов.	

	Практическое занятие. Расчет и подбор оборудования для мойки технологического оборудования.	
Тема 1.25. Автоматизированные линии производства молочной продукции	**Содержание**	
	1. Автоматизированные линии производства питьевого молока и сливок. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	2. Автоматизированные линии производства жидких кисломолочных продуктов. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	3. Автоматизированные линии производства творога традиционным и раздельным способами. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	4. Автоматизированные линии производства сливочного масла методами сбивания и преобразования высокожирных сливок. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	5. Автоматизированные линии производства различных видов сыров. Устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	
Учебная практика (ознакомление с организацией технологического процесса на автоматизированных линиях) по разделу (72) 1. Ознакомление с производственной лабораторией. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Дублирование на рабочих местах. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов: - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей; - ведение лабораторных журналов. Дублирование на рабочих местах.		**ПК 1.1** **ПК 1.2**
Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		**ПК 1.1** **ПК 1.2**
Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		
Тема 1.26. Общая характеристика	**Содержание**	
	1. Современное состояние цельномолочной отрасли. Ассортимент цельномолочных продуктов.	

цельномолочных продуктов	История цельномолочной отрасли. Анализ современного состояния, актуальные проблемы и перспективы развития цельномолочной отрасли. Характеристика ассортимента. Растительные альтернативы цельномолочных продуктов.	
	2. Роль молока и молочных продуктов в питании человека. Молоко в питании человека. Состав молока: белки, липиды, лактоза и органические кислоты, минеральные вещества, витамины. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока и молочных продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.27. Технологические процессы производства пастеризованных молока и сливок	**Содержание**	
	1. Требования к сырью при выработке питьевого молока. Общая технология производства пастеризованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства пастеризованного молока. Изменение составных частей молока в процессе механической и тепловой обработки. Основные технологические стадии производства пастеризованных сливок. Изменение составных частей сливок в процессе производства. Технологическая схема производства пастеризованного молока и сливок в аппаратурном исполнении.	
	2. Контроль технологических процессов производства пастеризованного молока и сливок. Требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастеризованного молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	3. Особенности технологии производства некоторых видов питьевого молока. Особенности технологии топленого молока, «Школьного», обогащенного, молочных напитков.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Технология производства пастеризованного молока и сливок.	
Тема 1.28. Технологические процессы производства	**Содержание**	
	1. Общая технология производства стерилизованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства	

стерилизованного молока и сливок	продуктов. Изменение составных частей молока в процессе производства стерилизованных продуктов. Одноступенчатый и двухступенчатый способы производства. Косвенный и прямой нагрев продукта. Технологические схемы производства стерилизованного молока и сливок в аппаратурном исполнении.	
	2. Контроль технологических процессов производства, стерилизованных молока и сливок. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки, стерилизованных молока и сливок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
Тема 1.29. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов	**Содержание**	
	1. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Коагуляция казеина и гелеобразование.	
	2. Бактериальные закваски и концентраты для ферментированных молочных продуктов. Принципы подбора заквасочных культур. Технология использования заквасок в производственных условиях. Использование пробиотических и защитных культур.	
	3. Технология производства кисломолочных продуктов. Ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общая технология производства (резервуарный и термостатный способ). Технологические схемы производства жидких кисломолочных продуктов в аппаратурном исполнении.	
	4. Технологические особенности производства жидких кисломолочных продуктов. Особенности производства кефира и кефирного продукта, простокваши, ряженки, варенца, йогурта, ацидофилина, айрана и др. Пороки. Особенности производства сквашенных продуктов.	
	5. Контроль технологических процессов производства кисломолочных напитков. Требования действующих стандартов на кисломолочные продукты. Контроль на различных стадиях выработки кисломолочных напитков и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	

	Лабораторная работа. Технология производства заквасок. Оценка качества производственной закваски.	
	Лабораторная работа. Технология производства йогурта. Изучение пороков кисломолочных напитков.	
Тема 1.30. Технологические процессы производства сметаны	**Содержание**	
	1. Технологическая схема производства сметаны. Ассортимент сметаны. Общая технологическая схема производства сметаны. Пороки сметаны. Технологические схемы производства сметаны в аппаратурном исполнении.	
	2. Технологические особенности производства отдельных видов сметаны. Особенности производства сметаны с белковыми наполнителями, с ацидофильной закваской. Резервирование сметаны.	
	3. Контроль технологических процессов производства сметаны. Требования действующего стандарта на сметану. Контроль на различных стадиях выработки сметаны и заквасок. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Технология производства сметаны термостатным способом. Изучение пороков сметаны.	
Тема 1.31. Технологические процессы производства творога	**Содержание**	
	1. Технология производства творога. Ассортимент творога. Способы коагуляции белков молока в производстве творога. Технологические схемы производства творога (традиционный и раздельный способы). Технологическая схема производства творога в аппаратурном исполнении. Пороки творога.	
	2. Технологические особенности производства творога на автоматизированных линиях. Особенности технологии творога различной жирности. Технология зерненого творога.	
	3. Технология творожных изделий. Ассортимент и характеристика творожных изделий. Особенности производства сырков, масс творожных, тортов творожных, глазированных сырков.	
	4. Контроль технологических процессов производства творога и творожных изделий. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки творога и	

	творожных изделий. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Технология производства творога с отделением сыворотки путем самопрессования и прессования. Пороки.	
	Практическое занятие. Расчеты выхода готового продукта и необходимого количества функциональных компонентов в производстве творога и сметаны.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции оборудования для отделения сыворотки в производстве творога.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции линии по производству зерненого творога.	
Тема 1.32. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов	**Содержание**	
	1. Технология производства мороженого. Ассортимент мороженого и замороженных десертов. Основные принципы составления смесей для производства мороженого. Функциональные ингредиенты для мороженого. Технологический процесс производства. Пороки мороженого. Технологическая схема производства мороженого в аппаратурном исполнении.	
	2. Контроль технологических процессов производства мороженого. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Причины возникновения брака при выработке и хранении мороженого и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Технология производства мягкого мороженого.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы фризера.	
Тема 1.32. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов	**Содержание**	
	1. Технология паст, кремов, пудингов на молочной основе. Ассортимент паст, кремов и пудингов. Технологические процессы производства паст, кремов и пудингов. Пороки. Технологические схемы производства продуктов в аппаратурном исполнении.	
	2. Контроль технологических процессов производства паст, кремов и пудингов. Требования действующих нормативных документов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки	

	паст, кремов и пудингов. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
Производственная практика (ведение технологического процесса на автоматизированных линиях) (144) **Виды работ** 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 7. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 8. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов. Дублирование на рабочих местах. 9. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.		**ПК 1.1** **ПК 1.2**
Тема 1.33. Общая характеристика сливочного масла	**Содержание**	
	1. Характеристика сливочного масла. Классификация и ассортимент масла, масляных паст и спредов. Состав, пищевая, биологическая и энергетическая ценность сливочного масла. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты.	
	2. Характеристика сырья для производства сливочного масла. Требования к сливкам-сырью при выработке масла. Методы обработки сливок в маслоделии (исправление пороков, пастеризация и дезодорация сливок).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование качества сливок для выработки сливочного масла.	

Тема 1.34. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок	**Содержание**	
	1. Низкотемпературная подготовка сливок к сбиванию. Назначение и сущность подготовки сливок. Режимы физического созревания сливок. Сезонные особенности физического созревания сливок.	
	2. Сбивание сливок и образование масляного зерна. Общая характеристика процесса. Теоретические основы процесса сбивания сливок. Параметры сбивания сливок. Промывка масляного зерна: назначение, требования к воде, способы.	
	3. Механическая обработка масляного зерна. Цель механической обработки масляного зерна. Операции механической обработки масляного зерна. Стадии механической обработки масляного зерна. Факторы, влияющие на эффективность механической обработки масляного зерна. Посолка масла. Фасование и упаковывание сливочного масла.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Выработка сливочного масла методом периодического сбивания.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом сбивания сливок.	
Тема 1.35. Технологические процессы производства масла методом преобразования высокожирных сливок	**Содержание**	
	1. Получение высокожирных сливок. Характеристика высокожирных сливок. Способы получения. Стадии получения высокожирных сливок. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования сливок.	
	2. Режимы сепарирования сливок. Конструкция и работа сепараторов для получения высокожирных сливок. Нормализация высокожирных сливок.	
	3. Преобразование высокожирных сливок в масло. Сущность процесса маслообразования. Стадии процесса маслообразования, особенности процесса в аппаратах цилиндрического и пластинчатого типа. Факторы, влияющие на работу маслообразователя.	
	4. Фасование и упаковывание сливочного масла, выработанного методом преобразования высокожирных сливок. Термостатирование и холодильное хранение масла.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	

	Лабораторная работа. Выработка сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства масла методом преобразования высокожирных сливок.	
Тема 1.36. Особенности производства отдельных видов сливочного масла	**Содержание**	
	1. Разновидности сладкосливочного масла. Ассортимент и характеристика сладкосливочного масла. Особенности производства сладкосливочного масла различными методами. Вологодское масло. Восстановленное масло. Подсырное масло.	
	2. Технология кислосливочного масла. Ассортимент и характеристика кислосливочного масла. Биологическое созревание сливок. Методы биологического созревания сливок. Особенности производства кислосливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Кислосливочное масло с дрожжами. Оборудование для производства кислосливочного масла.	
	3. Сливочное масло с вкусовыми наполнителями. Ассортимент и классификация сливочного масла с вкусовыми наполнителями. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Масло десертного назначения. Технологические схемы производства десертного масла с вкусовыми наполнителями. Масло закусочное. Технология сырного масла.	
	4. Разновидности консервного масла. Ассортимент консервного масла. Стерилизованное масло. Сухое масло. Каймак, кремы с кофе и какао.	
	5. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сливочного масла. Основные биохимические процессы, протекающие при производстве масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок. Влияние режимов подготовки сливок на процессы маслообразования. Структура сливочного масла. Порча молочного жира. Факторы, влияющие на стойкость масла при хранении.	
	6. Микробиология сливочного масла. Состав микрофлоры и его изменение в процессе хранения масла. Формирование аромата при производстве кислосливочного масла. Пороки масла микробиологического происхождения.	

	Повышение стойкости масла. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции.	
	7. Оценка качества масла. Методы оценки консистенции сливочного масла. Пороки сливочного масла. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Выработка сливочного масла с вкусовыми наполнителями.	
Тема 1.37. Производство топленого масла, молочного жира и спредов	**Содержание**	
	1. Особенности производства топленого масла и молочного жира. Характеристика топленого масла и молочного жира. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Особенности технологии топленого масла. Технологические схемы различных методов производства топленого масла. Особенности технологии молочного жира. Оборудование для производства и фасования топленого масла.	
	2. Технологические особенности производства спредов. Классификация, ассортимент и характеристика спредов. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Требования к сырью для производства спредов. Особенности производства спредов. Технология спреда «Городского».	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства спредов.	
Тема 1.38. Общая характеристика пахты	**Содержание**	
	1. Характеристика пахты-сырья. Состав компонентов пахты сладкосливочного и кислосливочного масла. Органолептические, физико-химические показатели пахты и ее биологическая ценность. Пути рационального использования пахты.	
	2. Технологическая характеристика пахты. Коагуляция белков пахты под действием сычужного фермента, молочной кислоты, раствора хлористого кальция. Сгущение и сушка пахты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств пахты.	

	Практическое занятие. Расчет энергетической и определение биологической ценности пахты.	
Тема 1.39. Технология продуктов из пахты	**Содержание**	
	1. Технологические процессы производства напитков из пахты. Ассортимент и классификация напитков из пахты. Особенности технологии свежих и ферментированных напитков из пахты. Аппаратурно-технологические схемы производства напитков из пахты. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты.	
	2. Технология белковых продуктов из пахты. Ассортимент и классификация белковых продуктов из пахты. Технология творога и творожных изделий из пахты. Технология сыров из пахты. Белковые полуфабрикаты из пахты. Аппаратурно-технологические схемы производства белковых продуктов из пахты.	
	3. Технология сухих и сгущенных концентратов из пахты. Технология пахты, сгущенной с сахаром. Технология пахты сгущенной. Технология пахты сухой. Аппаратурно-технологические схемы сгущенных и сухих концентратов из пахты.	
	4. Микробиология пахты. Состав микрофлоры пахты. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции. Пороки продуктов из пахты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Технология свежих и ферментированных напитков из пахты.	
	Практическое занятие. Изучение оборудования для производства продуктов из пахты.	
Тема 1.40. Технологические процессы производства сыра	**Содержание**	
	1. Молоко как сырье для производства сыра. Характеристика состава и свойств молока как сырья для производства сыров. Сыропригодность молока. Требования, предъявляемые к качеству сыропригодного молока. Способы повышения сыропригодности молока.	
	2. Подготовка молока к свертыванию. Свертывание молока. Очистка, резервирование, созревание и нормализация молока в сыроделии. Тепловая обработка молока для производства сыра. Методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлорида кальция. Сущность и механизм сычужного свертывания молока.	

	Факторы, влияющие на процесс сычужного свертывания.	
	3. Обработка сырного сгустка. Цель обработки сырного сгустка. Разрезка сгустка, постановка и вымешивание сырного зерна. Роль второго нагревания в формировании видовых особенностей сыров. Факторы, влияющие на обезвоживание сырного зерна. Биохимические и физико-химические процессы, протекающие при обработке сгустка и сырной массы.	
	4. Формование, самопрессование и прессование сыра. Назначение, способы и режимы формования. Назначение самопрессования. Назначение, способы и режимы прессования. Биохимические и физико-химические процессы при формовании и прессовании сыра.	
	5. Посолка сыра. Назначение посолки сыра. Способы и режимы посолки. Факторы, влияющие на продолжительность посолки. Биохимические и физико-химические процессы при посолке сыра. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра в рассоле.	
	6. Созревание сыра. Сущность созревания. Условия и режимы созревания сыра. Уход за сыром в процессе созревания. Мойка сыра. Пути интенсификации созревания сыров.	
	7. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра. Изменение составных частей сыра: лактозы, белков, молочного жира. Изменение содержания влаги, витаминов и минеральных веществ. Формирование консистенции и рисунка сыра.	
	8. Защитные покрытия сыров. Упаковывание, хранение и транспортирование сыров. Назначение и виды защитных покрытий в сыроделии. Требования, предъявляемые к защитным покрытиям для сыра. Парафинополимерные покрытия: состав, свойства. Комбинированные покрытия: состав, свойства, способы нанесения. Особенности созревания сыров в полимерных пленках. Порционирование сыров. Сортировка и маркировка сыра. Хранение и транспортировка сыров.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование сыропригодности молока.	
	Лабораторная работа. Нормализация молока в производстве различных видов сыра.	

	Лабораторная работа. Исследование влияния режимов пастеризации молока на его способность свертываться под действием различных видов молокосвертывающих ферментов.	
	Лабораторная работа. Исследование принципов выбора доз молокосвертывающего фермента и хлористого кальция, бактериальных препаратов и заквасок.	
	Лабораторная работа. Исследование технологических процессов обработки сгустка и сырного зерна в производстве твердых сычужных сыров.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для выработки сырного зерна.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для формования и прессования сырной массы.	
Тема 1.41. Технология производства различных видов сыров	**Содержание**	
	1. Производство полутвердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания. Характеристика полутвердых сыров с высокой температурой второго нагревания. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий.	
	2. Производство полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Характеристика полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания. Основные параметры технологии. Полутвердые сыры с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии молочнокислых бактерий и микрофлоры сырной слизи. Особенности частных технологий.	
	3. Производство сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения. Характеристика полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого брожения. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий.	
	4. Производство сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Характеристика сыров с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий производства.	
	5. Производство мягких сыров. Характеристика и классификация мягких сыров. Особенности	

	производства сыров, созревающих при участии слизи. Особенности производства сыров, созревающих при участии плесени. Особенности производства свежих сыров.	
	6. Производство рассольных сыров. Характеристика рассольных сыров. Основные параметры технологии. Особенности частных технологий производства.	
	7. Производство плавленых сыров. Состав и классификация плавленых сыров. Требования действующего стандарта на вырабатываемые продукты. Основное и вспомогательное сырье, соли-плавители и стабилизаторы, наполнители и специи. Технология и режимы производства плавленых сыров. Особенности частных технологий.	
	8. Пороки натуральных сычужных и плавленых сыров. Мероприятия по их предупреждению. Основные пороки твердых сычужных сыров. Основные пороки мягких сыров. Основные пороки рассольных сыров. Основные пороки плавленых сыров. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
	9. Микробиология сыров. Значение микроорганизмов в сыроделии. Источники первичной микрофлоры сыра. Развитие микробиологических процессов при выработке сыра. Особенности микробиологических процессов при созревании различных видов сыров. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства полутвердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания.	
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства мягких кисломолочных сыров.	
	Лабораторная работа. Исследование технологических особенностей производства плавленых сыров.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для чеддеризации сырной массы.	
	Практическое занятие. Изучение конструкции и принципа работы оборудования для производства плавленых сыров.	
Тема 1.42.	**Содержание**	

Общая характеристика молочной сыворотки	1. Основные направления и перспективы промышленной переработки молочной сыворотки. Актуальност ь промышленной переработки молочной сыворотки. Правила организации безотходного производства. Основные и наиболее перспективные направления использования сыворотки и ее компонентов. Ассортимент продуктов из молочной сыворотки.	
	2. Состав, свойства и пищевая ценность молочной сыворотки. Виды молочной сыворотки. Характеристика состава, свойств, пищевой и биологической ценности молочной сыворотки. Требования действующего стандарта на молочную сыворотку. Подготовка сыворотки к переработке.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молочной сыворотки. Расчет энергетической и определение биологической ценности молочной сыворотки.	
Тема 1.44. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки	**Содержание**	
	1. Производство напитков из молочной сыворотки. Ассортимент и классификация напитков. Напитки из цельной сыворотки. Напитки из осветленной сыворотки. Пороки напитков из молочной сыворотки. Причины возникновения брака и способы их устранения.	
	2. Производство десертов из молочной сыворотки. Особенности технологии производства различных видов киселя, желе, пудингов, муссов из сыворотки. Особенности технологии производства мороженого из сыворотки.	
	3. Производство сгущенных концентратов из молочной сыворотки. Виды сгущенных концентратов, вырабатываемых из молочной сыворотки. Характеристика и особенности технологии сыворотки молочной концентрированной. Характеристика и технология производства сыворотки молочной сгущенной. Особенности производства сыворотки молочной сгущенной сквашенной и гидролизованной.	
	4. Производство сухих концентратов из молочной сыворотки. Ассортимент сухих концентратов из молочной сыворотки. Органолептические, физико-химические показатели сыворотки сухой. Технология производства. Особенности производства	

	деминерализованной сухой сыворотки, белково-углеводной основы сухой, белка сывороточного растворимого сухого. Применение сухих концентратов в других отраслях пищевой промышленности.	
	5. Производство продуктов на основе белков молочной сыворотки. Изучение способов выделения сывороточных белков из молочной сыворотки. Ассортимент белковых продуктов на основе сывороточных белков. Технология производства концентратов сывороточных белков. Изучение технологии производства творога и творожных изделий из молочной сыворотки. Изучение технологии производства сыров из молочной сыворотки.	
	6. Получение подсырных сливок и казеиновой пыли из сыворотки. Получение подсырных сливок и их использование в производстве подсырного, сортового масла. Выделение казеиновой пыли из молочной сыворотки и использование ее в производстве.	
	7. Производство молочного сахара. Ассортимент и классификация молочного сахара. Состав и способы получения молочного сахара. Общая технология молочного сахара. Особенности частных технологий молочного сахара. Физико-химические процессы при производстве молочного сахара. Основные пороки молочного сахара.	
	8. Микробиология молочной сыворотки. Состав микрофлоры молочной сыворотки. Требования микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование технологии производства свежих напитков из молочной сыворотки.	
	Практическое занятие. Конструкция и принцип действия оборудования по переработке сыворотки.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	
Тема 1.45. Особенности питания детей раннего возраста.	**Содержание**	
	1. Состав и свойства продуктов детского питания. Ассортимент, состав и свойства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	

	2. Пути адаптации коровьего молока к женскому. Состав и свойства женского молока. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока. Способы приближения состава и свойств коровьего молока к женскому.	
Тема 1.46. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для детского питания	**Содержание**	
	1. Приемка основного и вспомогательного сырья для производства жидких продуктов детского питания. Нормализация. Требования к сырью при выработке жидких и пастообразных продуктов детского питания. Подготовка компонентов.	
	2. Тепловая и механическая обработка сырья. Пастеризация, стерилизация и ультрапастеризация при производстве жидких продуктов детского питания. Механическая обработка сырья (гомогенизация, сепарирование).	
	3. Фасование, упаковывание продуктов детского питания, условия хранения. Условия хранения и упаковывания жидких продуктов детского питания. Оборудование для фасования жидких продуктов детского питания. Асептический розлив.	
	4. Общая технологическая схема производства жидких продуктов детского питания. Технология питьевого молока и жидких кисломолочных напитков детского питания в аппаратурном исполнении.	
	5. Контроль технологических процессов производства и готовой продукции при производстве жидких продуктов детского питания. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки жидких продуктов детского питания. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств жидких продуктов детского питания на молочной основе	
Тема 1.47. Общая технология пастообразных продуктов для детского питания	**Содержание**	
	1. Приемка основного и вспомогательного сырья для производства пастообразных продуктов детского питания. Нормализация. Требования к качеству молока как сырья для производства детских продуктов. Подготовка компонентов.	

	2. Тепловая и механическая обработка сырья. Пастеризация, ультрапастеризация и стерилизация и при производстве жидких продуктов детского питания. Механическая обработка сырья (гомогенизация, сепарирование, ультрафильтрация).	
	3. Фасование, упаковывание продуктов детского питания, условия хранения. Условия хранения и упаковывания пастообразных продуктов детского питания.	
	4. Общая технология производства пастообразных продуктов детского питания в аппаратурном исполнении. Технология пастообразных продуктов детского питания в аппаратурном исполнении.	
	5. Контроль технологических процессов производства и готовой продукции при производстве пастообразных продуктов детского питания. Требования действующих стандартов на вырабатываемые продукты. Контроль на различных стадиях выработки пастообразных продуктов детского питания. Причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств пастообразных продуктов детского питания на молочной основе.	
	Практическое занятие. Назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.	
Тема 1.48. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания	**Содержание**	
	1. Жидкие стерилизованные молочные смеси. Технологические схемы производства. Особенности технологии жидких стерилизованных смесей «Малютка», «Малыш», «Виталакт» и др. Технологические схемы производства жидких стерилизованных смесей детского питания в аппаратурном исполнении.	
	2. Технология жидких и пастообразных кисломолочных продуктов для детского питания. Технологические схемы производства. Особенности технологий жидких смесей, детского кефира, творога, сметаны. Технологические схемы производства жидких смесей, детского кефира, творога, сметаны в аппаратурном исполнении.	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	
Введение	**Содержание**	
	1. Краткая история, состояние и перспективы развития продуктов консервирования молока и молочного сырья в России, странах СНГ, за рубежом. Необходимость и теоретические основы консервирования пищевых продуктов, молока. Современные классификации продуктов консервирования молока и молочного сырья.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.49. Общая технология молочных консервов	**Содержание**	
	1. Краткая история, состояние и перспективы развития продуктов консервирования молока и молочного сырья в России, странах СНГ, за рубежом. Необходимость и теоретические основы консервирования пищевых продуктов, молока. Современные классификации продуктов консервирования молока и молочного сырья. Отбор сырья и функционально необходимых компонентов для производства консервов и их влияние на качество продуктов. Заменители молочного жира, немолочные белки, эмульгаторы. Общие технологические операции для всех продуктов консервирования молока и молочного сырья.	
	2. Очистка молока, молочного сырья от механических примесей и микроорганизмов; охлаждение молока; Нормализация состава молока; тепловая обработка нормализованных смесей; концентрирование молока, нормализованных смесей сгущением.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.50. Технология сгущенного цельного молока с сахаром	**Содержание**	
	1. Требования к качеству сахара и способы внесения его в молоко. Процесс кристаллизации молочного сахара при производстве сгущенных молочных консервов. Кристаллизация лактозы в молоке цельном сгущенном с сахаром.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молока цельного, сгущенного с сахаром.	
Тема 1.51. Особенности технологии продуктов	**Содержание**	
	1. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями. Кофе со сгущенным молоком и	

консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями	сахаром, и кофе со сгущенными сливками и сахаром. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Какао со сгущенными сливками и сахаром.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.52. Технология молокосодержащих консервов	**Содержание**	
	1. Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром и пищевкусовыми компонентами.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Исследование состава и свойств молокосодержащих сгущенных консервов с сахаром и пищевкусовыми компонентами.	
Тема 1.53. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов	**Содержание**	
	1. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов. Сгущенные стерилизованные молочные консервы. Их виды, состав, свойства, пищевая ценность.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сгущенным молочным консервам.	
Тема 1.54. Технология сухих молочных консервов	**Содержание**	
	1.Технология сухих молочных консервов. Теоретические основы сушки. Технология сухих молочных продуктов: молоко цельное сухое.	
	2.Молоко сухое цельное быстрорастворимое.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сухим молочным консервам.	
Тема 1.55. Качество и стойкость в хранении молочных консервов	**Содержание**	
	1. Качество и стойкость в хранении молочных консервов. Факторы, влияющие на качество и стойкость молочных консервов. Пути повышения стойкости молочных консервов.	
	2. Основные пороки сгущенных и сухих молочных консервов, причины их возникновения и меры предупреждения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Влияние условий и сроков хранения на качество сгущенных и сухих молочных консервов.	
Тема 1.56. Технология сухих детских и	**Содержание**	
	1. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов. Сухие продукты детского	

диетических молочных продуктов	питания, их виды, состав, свойства, пищевая ценность. Сухие молочные смеси “Малютка”, “Малыш.	
	2. Сухое молоко “Виталакт”, “Ладушка”, “Детолакт”, «Солнышко».	
	3. Сухие молочные смеси для диетического и лечебного питания: сухие молочные смеси “Энпиты”, сухой молочный продукт “Инпитан”.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Изучение нормативной документации на сухие детские продукты на молочной основе.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	
Раздел 2 Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов (219)		**ПК 1.1** **ПК 1.2**
МДК.01.02 Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов		
Тема 2.1. Основы производства функциональных молочных продуктов	**Содержание**	
	1.Введение. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания	
	2.Государственная политика в области здорового питания населения России	
Тема 2.2 Причины методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания. Контроль качества	**Содержание**	
	1.Понятия и показатели качества продукции.	
	2.Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья.	
	3.Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.	
	4.Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания.	
	5.Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	№1 Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса.	
	№2 Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	
Тема 2.3 Функциональные молочные продукты в	**Содержание**	
	1.Классификация функциональных молочных продуктов	
	2.Молочные продукты функционального питания	

современной структуре питания	3.Основные направления производства новых сыров и масла.	
	4 Основные направления разработки новых видов цельномолочных продуктов.	
	5 Биотехнологии лечебно- профилактических продуктов.	
	6.Биохимические вещества в жизни человека.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	№3. Изучение нормативной документации на функциональные ингредиенты функциональные продукты. Основные понятия. Термины и определение	
	№4. Бактериальные закваски для кисломолочных продуктов функционального назначения.	
	№5. Классификация. Основные правила приготовления заквасок. Пороки заквасок. Приготовление кефирной заправки.	
	№6. Расчет энергетической ценности функциональных продуктов питания.	
	№7. Разработка рецептур и технологий молоко-содержащих функциональных напитков на основе местного дикорастущего сырья.	
	№8. Изучение показателей безопасности продуктов функционального питания.	
	Содержание	
	7.Ознакосление с методами исследования свойств кисломолочных продуктов функционального назначения. Определение содержания жира в функциональных кисломолочных продукта, массовой доли пектиновых веществ в пектиносодераще кисломолочных продуктах.	
	8.Определение эффективности пастеризации функциональных кисломолочных продуктов, массовой доли пектиновых веществ в пектин содержащих кисломолочных продуктах	
	9.Основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.	
	10.Изучение ассортимента функциональных продуктов питания.	
	11.Выработка обогащённых аскорбиновой кислотой кисломолочных напитков	
Тема 2.4. Научные принципы обогащения молочных продуктов микронутриентами. Витаминизация молочных продуктов	**Содержание**	
	1.Критерии и принципы обогащения молочных продуктов.	
	2.Витаминизация молочных продуктов.	
	3.Назначение и функции пробиотиков.	
	4.Особенности технологии молочных продуктов с пробиотиками.	

	5.Пребиотики, пищевые волокна и синбиотики	
Тема 2.5. Биотехнология комбинированных молочных продуктов.	**Содержание**	
	1.Основные принципы комбинирования молочного и растительного сырья.	
	2.Технолоогия комбинированных молочных продуктов.	
	3.Технология фито десертов ифитонапитков.	
	4 Технология продуктов пониженной калорийности.	
	5 Технология жидких кисломолочных биопродуктов. Ассортимент	
	6 Технология биокефира, биоряженки, биопростокваши, биойогурта	
	7 Технология кисломолочных про биотические напитки. Ассортимент.	
	8 Технология напитков «Бифилин», «Бифитон», «Бифилюкс».	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	№8. Инновационные технологии в производстве заквасок.	
	№9. Инновационные технологии в производстве кисломолочных напитков.	
	№10 Практическая выработка биокефира, биойогурта. Провидения качественной оценки выработанных биопродуктов	
	№11. Практическая выработка напитков: « Бифидок», «Бифилин», « Бифитон», «Бифилюкс».Провидения качественной оценки выработанных напитков.	
	№12. Инновационны технологии в производстве цельномолочных продуктов.	
Тема 2.6 Технология продуктов из вторичного молочного сырья	**Содержание**	
	1.Ассортимент напитков из вторичного молочного сырья	
	2.Технология напитков, обогащенных бифидобактериями, лечебного и профилактического питания.	
	3 Ассортимент и классификация напитков из пахты. Особенности технологии свежих и ферментированных напитков из пахты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	№13.Практическая выработка напитков из обезжиренного молока. Провидение качественной оценки выработанных напитков.	
	№14.Технология свежих и ферментированных напитков из пахты	
	№15.Выработка свежих напитков из молочной сыворотки	
	Содержание	

Тема 2.7 Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов	1.Ассортимент мороженого и замороженных десертов.	
	2.Основные принципы составления смесей для производства мороженого	
	3 функциональные ингредиенты для мороженого	
	4.Технологический процесс производства мороженого (замороженных десертов).	
	5.Порча, брак мороженого и замороженных десертов.	
	6 Технологическая схема производства мороженого в аппаратном исполнении	
	7.Технология производства мягкого мороженого. Приготовление замороженных сладких блюд.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	№16. Изучение конструкции и принципы работы фризера.	
Курсовой проект (работа)		
Производственная практика по разделу **Виды работ** 1. Ознакомление с предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. 3. Изучение должностных инструкций. Дублирование на рабочих местах. 4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 5. Изучение документации по приемке сырья. Дублирование на рабочих местах. 6. Учет поступающего сырья по количеству и качеству. Дублирование на рабочих местах. 7. Выбор технологической карты производства. Дублирование на рабочих местах. 8. Ведение процессов изготовления сыра: тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм. Дублирование на рабочих местах. 9. Ведение процессов посолки, созревания сыров: учет количества выработанного сыра и передача его в солильное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в солильном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания. Дублирование на рабочих местах. 10. Ведение процессов изготовления плавленых сыров: подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солейплавителей, приготовление их растворов; составление смеси;		**ПК 1.1** **ПК 1.2**

плавление сырной массы; фасовка плавленого сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования. Дублирование на рабочих местах. 11. Участие в оценке качества сыров: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров. Дублирование на рабочих местах. 12. Контроль качества продукции: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров. Самостоятельная работа на рабочих местах. 13. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря. Дублирование на рабочих местах. 14. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции. Самостоятельная работа на рабочих местах. 15. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки; Дублирование на рабочих местах. 16. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: - разработка схем производственного и микробиологического контроля производства; Самостоятельная работа на рабочих местах. 17. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции. Дублирование на рабочих местах.	
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации –экзамен	
Всего 607	

2.4. Курсовой работа (проект)

Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Примерная тематика курсового проекта:

1. Проект цеха по производству пастеризованного молока мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.

2. Проект цеха по производству творога традиционным способом мощностью 24 тонн перерабатываемого молока в смену.

3. Проект цеха по производству творога на линии ОЛИТ-Про мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.

4. Проект цеха по производству творога и творожных изделий мощностью 32 тонны перерабатываемого молока в смену.

5. Проект цеха по производству ультрапастеризованного молока мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену.

6. Проект цеха по производству питьевых сливок мощностью 45 тонн перерабатываемого молока в смену.

7. Проект цеха по производству кефира мощностью 18 тонн перерабатываемого молока в смену.

8. Проект цеха по производству ряженки мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену.

9. Проект цеха по производству йогурта мощностью 20 тонн перерабатываемого молока в смену.

10. Проект цеха по производству сметаны мощностью 30 тонн перерабатываемого молока в смену.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084340

2.Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум / Л. В. Голубева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46686-3. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949

3.Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 336 с. - ISBN 976-5-98879-219-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1244945

4.Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов : Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91859

5.Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542429

6.Мамаев, А. В. Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-45576-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276434

7.Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330515

8.Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие для СПО / Е. П. Мирошникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91892

9.Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517552

10.Раманаускас И. И. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 508 с. — ISBN 978-5-507-49335-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/387311

11.Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175154

12.Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 284 с. — ISBN 978-5-507-48059-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/339803

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Перечень вопросов к зкзамену по модулю

МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

1 При фальсификации молока водой понижаются следующие показатели
2 Какие белки входят в состав молока?
3 Какая кислотность должна быть у молока 1 сорта?
4 Что в молоке определяет сухой обезжиренный молочный остаток?

5 Основной белок в молоке.
6 Размер жировых шариков в молоке составляет?
7 _____ — это углевод группы дисахаридов. Основная функция - нести сахара и энергию.
8 Основные физико - химические показатели молока?
9 Титруемая кислотность является важнейшим показателем _____ молока.
10 Плотность молока – это _____
11 Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
12 Требования ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технически условия к молоку коров.
13 Химический состав молока коровьего.
14 Свойства молока.
15 Пищевая и энергетическая ценность молока.
16 Первичная обработка молока в молочно-товарной ферме.
17 Приёмка молока.
18 Обработка и подготовка молока-сырья на перерабатывающем предприятии.
19 Определение количества молока.
20 Технологические приемы первичной переработки молока
21 История развития молочной промышленности. Современные тенденции рынка молочных продуктов.
22 Стандартизация молока и молочных продуктов. Требования государственных стандартов к заготовляемому молоку.
23 Технология первичной обработки молока
24 Приемка молока на перерабатывающем предприятии.
25 Основные требования,
предъявляемые к мороженому.
26 Определение группы чистоты по ГОСТ 8218-89.
27 Схема пооперационного контроля показателей качества молока.
28 Консервирование проб молока и подготовка их к анализу.
29 Показатели, определяющие сортность молока.
30 Методы фальсификации молока.
31 Определение кислотности молока.
32 Определение содержания ингибирующих веществ в молоке.
33 Технология пастеризованного и стерилизованного молока.
34 Очистка молока.
35 Сепарирование молока.
36 Нормализация молока.
37 Гомогенизация молока.
38 Пастеризация молока.
39 Стерилизация молока.
40 Пооперационный контроль заготовляемого молока.
41 Контроль показателей качества молока, поступающего на переработку.
42 Органолептические показатели молока и их пороки.
43 Минеральный состав молока
44.Ферменты в составе молока
45 Витамины в составе молока
46 Посторонние химические вещества в молоке
47 Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока
48 Химические, биохимические и физические изменения молочного сырья и продукции
49 Основные представители микрофлоры молока
50 Организация и ведение приемки молочного сырья
51 Организация и ведение процессов механической обработки молочного сырья

52 Организация и ведение процессов тепловой и вакуумной обработки молочного сырья
53 Организация и ведение процесса сквашивания молока
54 Организация и ведение процессов мембранной обработки
55 Организация и ведение санитарной обработки оборудования
56 Поточные и порционные схемы приемки, учета и хранения молока
57 Комплексные линии механической, вакуумной и тепловой обработки молока
58 Поточные схемы фасования и упаковывания молочных продуктов.
59 Системы мембранной фильтрации для переработки молочного сырья
60 Системы ручной и автоматической мойки и дезинфекции технологического оборудования
61 Автоматизированные линии производства молочной продукции

Вопросы для экзамена по МДК.01.02 Производство функциональных, диетических и лечебных молочных продуктов

Раздел 1.

1 Диетические и лечебные свойства молока (белки)
2 Диетические и лечебные свойства молока (жир)
3 Диетические и лечебные свойства молока (углеводы)
4 Диетические и лечебные свойства молока (минеральные вещества и витамины)
5 Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов
6 Диетические и лечебные свойства кумыса
7 Диетические и лечебные свойства кефира
8 Диетические и лечебные свойства простокваш
9 Диетические и лечебные свойства творога
10 Диетические и лечебные свойства ацидофильной пасты
11 Диетические и лечебные свойства сыров
12 Диетические и лечебные свойства сливочного масла
13 Диетические и лечебные свойства мороженого
14 Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (обезжиренное молоко)
15 Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (сыворотка)
16 Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (пахта)
17 Пресные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (Школьное молоко)
18 Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (кефир и йогурт для детского питания)
19 Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (напитки «Алена», «Здоровье», ацидофильно-дрожжевой)
20 Детский творог лечебно-профилактического назначения
21 Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и кварк)
22 Кисломолочные продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями лечебно-профилактического назначения для детей
23 Кисломолочные продукты, обогащенные лактулозой лечебно-профилактического назначения для детей
24 Сыры лечебно-профилактического назначения
25 Сырные пасты лечебно-профилактического назначения
26 Пластифицированные сырные пасты лечебно-профилактического назначения
27 Сыр диетический из пахты лечебно-профилактического назначения
28 Плавленые сыры лечебно-профилактического назначения
29 Сливочное масло лечебно-профилактического назначения
30 Масляные и сливочные пасты лечебно-профилактического назначения

Раздел 2.

1 Сухие продукты для энтерального питания (Энпиты)
2 Сухие продукты для энтерального питания («Оволакт», «ЭнергопласТЭН» и др.)
3 Сухие продукты для энтерального питания (сухой молочный низкожирный продукт)

4 Сухие продукты для энтерального питания («Нормопротеин»)
5 Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Росток»)
6 Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Тонус»)
7 Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («НАН кисломолочный» и «НАН с бифидобактериями»)
8 Гипоаллергенные сухие продукты лечебно-профилактического назначения
9 Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Малютка»)
10 Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Нутрилак»)
11 Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»)
12 Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («НАН безлактозный»)
13 Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе гидролизатов белка («Тема ГА 1» и Тема ГА 2»)
14 Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из козьего молока)
15 Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из кобыльего молока)
16 Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе растительного белка
17 Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения («Напиток безбелковый»)
18 Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (безглютеновые каши)
19 Сухие продукты для недоношенных и легковесных детей на молочной основе лечебно-профилактического назначения
20 Антирефлюксные продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
21 Каши сухие для детского питания на молочной основе лечебно- профилактического назначения
22 Продукты сухие с плодово-ягодными добавками на молочной основе лечебно-профилактического назначения
23 Продукты сухие с радиопроекторными свойствами на молочной основе лечебно-профилактического назначения
24 Сухие биологически активные добавки на молочной основе
25 Питьевые продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
26 Кисломолочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
27 Сухие молочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
28 Сухие геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
29 Сгущенные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
30 Кисломолочные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке» в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля .....

2.3. Содержание профессионального модуля .....

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

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Производство продуктов питания из мясного сырья»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код *ОК, ПК*	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1.	- 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;	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.	- 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

	- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.		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.
ПК.2.2	- приемки сырья животного происхождения; - отбора проб на анализ и проведения несложных анализов; - контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии	- общие сведения о молочном скотоводстве; - физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; - требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко;	- приемки сырья животного происхождения; - отбора проб на анализ и 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; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	- ход приемки сырья животного происхождения; - правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; - требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; - режимы первичной переработки молочного 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.	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; - безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.
ПК.2.3	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья,	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

	охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	действующие стандарты на заготовляемое молоко; 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 молочного 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.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	638	290
Курсовая работа (проект)		-
Самостоятельная работа	73	64
Практика, в т.ч.:	360	108

учебная	72	72
производственная	288	108
Промежуточная аттестация	27	14
Всего	**738**	**652**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3	Раздел 1. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	**360**	**290**	**360**	278		**64**		
	Учебная практика	**72**	**72**						
	Производственная практика	**288**	**108**						
	Промежуточная аттестация	**27**	**14**						
	Всего:	**738**	**652**	**360**	**278**		***64***	**72**	**288**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (738)		**ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3**
МДК. 02.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции (360)		**ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3**
Тема 1. Организация контроля качества на предприятиях молочной промышленности	**Содержание**	
	1. Введение. Предмет, цели, задачи, структура курса. Системы контроля на предприятиях молочной промышленности.	
	2. Положение о производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.	
	3. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижении брака и отходов.	

	4. Реактивы и растворы, применяемые для анализа молока и молочных продуктов, их приготовление и хранение.	
	5. Документация лаборатории. Правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация. Правила безопасной работы в лаборатории.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 1. Оформление журналов производственного контроля на приемке молочного сырья.	
	Лабораторная работа 1. Приготовление титрованных растворов гидроксида натрия.	
Тема 2. Контроль производства молока.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на заготовляемое молоко. Идентификация и контроль качества сырого молока.	
	2. Нормативная документация на питьевое молоко и напиток молочный. Требования к качеству сырья для выработки различных видов питьевого молока.	
	3. Схемы и методы контроля производства питьевого молока. Контроль качества и безопасности готового продукта.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 2. Расчет норм расхода на производство различных видов питьевого молока. Анализ производственных потерь.	
	Лабораторная работа 2. Определение титруемой кислотности и массовой доли жира в молоке.	
	Лабораторная работа 3. Контроль качества заготовляемого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение сортности молока.	
	Лабораторная работа 4. Контроль качества питьевого молока. Отбор проб и подготовка их к анализу. Определение термоустойчивости молока.	
Тема 3. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на жидкие кисломолочные продукты. Требования к качеству молочного сырья для их производства.	
	2. Схемы и методы контроля производства жидких диетических кисломолочных продуктов.	
	3. Нормативная документация на закваски бактериальные и концентраты. Контроль качества и безопасность производственных заквасок.	
	4. Контроль качества и безопасность жидких кисломолочных продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 3. Анализ производственных потерь при производстве жидких диетических кисломолочных продуктов, расчет норм расхода, оформление документации.	
	Лабораторная работа 5. Отбор проб, подготовка к анализу, проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей жидких кисломолочных продуктов.	
Тема 4.	**Содержание**	

Контроль производства сливок и сметаны.	1. Нормативная документация на сливки питьевые. Требования к сырью для производства пастеризованных и стерилизованных сливок. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.	
	2. Схемы и методы контроля производства питьевых сливок. Контроль качества и безопасность готового продукта.	
	3. Нормативная документация на сметану. Требования к молочному сырью и закваскам для ее производства.	
	4. Схемы и методы контроля производства сметаны. Контроль качества и безопасность готового продукта.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 4. Анализ производственных потерь при выработке сливок и сметаны. Оформление документации.	
	Лабораторная работа 6. Отбор проб сливок и сметаны и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сливок и сметаны.	
Тема 5. Контроль производства творога и творожных изделий.	**Содержание**	
	1.Нормативная документация на творог и творожные изделия. Требования к качеству и безопасности сырья для их производства.	
	2. Схемы и методы контроля производства творога на автоматизированных линиях, выработанного традиционным и раздельным способом.	
	2. Схемы и методы контроля производства творожных изделий: творожных масс, глазированных сырков, творожных сыров.	
	3. Контроль качества и безопасности сыворотки, готового творога и творожных изделий.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 5. Расчет норм расхода сырья на 1т творога, выработанного различными способами. Анализ производственных потерь при производстве творога и творожных изделий, оформление документации.	
	Лабораторная работа 7. Отбор проб творога и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей творога.	
Тема 6. Контроль производства мороженого и замороженных десертов.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на мороженое и замороженные десерты. Требования к сырью для производства мороженого и контроль его качества.	
	2. Схема и методы контроля производства мороженого. Методика определения взбитости мороженого.	
	3. Методика отбора проб и подготовка их к анализу. Контроль качества и безопасности различных видов мороженого.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 8. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей мороженого.	

Тема 7. Контроль производства сливочного и топленого масла, масляных паст.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на масло и масляные пасты. Контроль показателей качества и безопасности сливок для их производства.	
	2. Схемы и методы контроля производства масла способами сбивания и преобразования высокожирных сливок.	
	3. Схемы и методы контроля производства топленого масла.	
	4. Контроль показателей качества и безопасности масла и масляных паст.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 6. Расчет норм расхода сырья на 1т масла Анализ производственных потерь при производстве сливочного масла различными способами.	
	Лабораторная работа 9. Отбор проб масла и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей масла.	
Тема 8. Контроль производства сыра.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на сыры различных видов: полутвердые, мягкие, рассольные, с чеддеризацией и плавлением сырной массы. Требования к качеству и безопасности сырья и компонентов для производства сыра.	
	2. Схемы и методы контроля производства натуральных сыров. Контроль качества зрелого сыра, подсырной сыворотки и рассола.	
	3. Нормативная документация на плавленые сыры. Требования к качеству и безопасности сырья для производства плавленых сыров. Схемы и методы контроля производства плавленых сыров.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 7. Расчет норм расхода сырья на 1 т сыра. Анализ производственных потерь при производстве сыра.	
	Лабораторная работа 10. Определение сыропригодности молока.	
	Лабораторная работа 11. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей натуральных и плавленых сыров, отбор проб.	
Тема 9. Контроль производства молочных консервов.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на молочные консервы. Требования к качеству и безопасности сырья для производства молочных консервов.	
	2. Контроль производства сгущенных молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции, стерильности и герметичности упаковки сгущенных молочных консервов.	
	3. Контроль производства сгущенных молочных консервов с сахаром. Контроль качества и безопасности готовой продукции, сухого молочного остатка и размера кристаллов лактозы.	

	4. Контроль производства сухих молочных консервов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Оценка класса термообработки сухого молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 12. Отбор проб сгущенных молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного цельного молока с сахаром.	
	Лабораторная работа 13. Отбор проб сухих молочных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей сухого цельного молока.	
Тема 10. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.	**Содержание**	
	1. Нормативная документация на продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Требования к качеству и безопасности молочного сырья.	
	2. Схемы и методы контроля производства молочнобелковых концентратов.	
	3. Схемы и методы контроля производства сухой сыворотки.	
	4. Схемы и методы контроля производства молочного сахара.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 14. Контроль качества казеина и пищевых казеинатов. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	
	Лабораторная работа 15. Контроль качества сухой сыворотки и молочного сахара. Отбор проб продуктов и подготовка их к анализу.	
	Практическое занятие 8. Анализ производственных потерь при получении и переработке молочной сыворотки.	
Тема 11. Контроль вспомогательных материалов и тары.	**Содержание**	
	1. Организация, проведение и методы контроля закупленных вспомогательных материалов и тары. Оформление результатов верификации.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 16. Определение концентрации соли в рассоле и его кислотности; приготовление раствора хлористого кальция; проверка активности молокосвертывающих ферментных препаратов.	
Курсовая работа		
Учебная практика (ознакомление с организацией контроля качества основного сырья и полуфабрикатов) **Виды работ** 1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах. 2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. 3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах. 4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах 5. Определение механической загрязненности молока. 6. Методы определения плотности молочного сырья.		**ПК 2.1** **ПК 2.2** **ПК 2.3**

7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов. 8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов. 9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов. 10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов. 11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье. 12. Методы выявления фальсификации молочного сырья. 13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок. 14. Методы определения эффективности пастеризации. 15. Определение промышленной стерильности питьевого молока. 16. Определение степени взбитости мороженого 17. Определение термоустойчивости сливочного масла. 18. Методы определения сыропригодности молока. 19. Методы определения степени зрелости сыра. 20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока. 21. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.	
Производственная практика (ведение технологического процесса на автоматизированных линиях) **Виды работ** 1. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 2. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции. 3. Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной продукции. 5. Проведение контроля производственных заквасок и бактериальных концентратов. 6. Проведение контроля технологических параметров производства различных видов молочных продуктов. 7. Проведение контроля технологических параметров хранения сырья и компонентов. 8. Проведение контроля технологических параметров сепарирования и нормализации молока. 9. Проведение контроля технологических параметров тепловой обработки молочного сырья. 10. Проведение контроля технологических параметров фризерования смеси мороженого. 11. Проведение контроля технологических параметров заквашивания и сквашивания молока и сливок. 12. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве творога. 13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра. 14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки. 15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов. 16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока. 17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока. 18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока. 19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока. 20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.	**ПК 2.1** **ПК 2.2** **ПК 2.3**

21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок. 22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта. 23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога. 24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны. 25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст. 26. Проведение контроля процесса созревания сыров. 26. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров. 27. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров. 28. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока. 29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром. 30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов. 31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока. 32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов. 33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов. 34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов. Самостоятельная работа на рабочих местах.	
Форма промежуточной аттестации –дифф. зачет, экзамен	
Всего 738	

2.4. Курсовой работа (проект)

Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пастеризованного молока.
2. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока.
3. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов.
4. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога традиционным способом.
5. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога раздельным способом.
6. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны.
7. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного масла.
8. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сыров.
9. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока.

10. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного молока с сахаром.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543863.

2.Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/184106.

3.Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169815.

4.Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Молоко и сливки. Молочные консервы. Масло из коровьего молока. Мороженое. Ч.1 : учебное пособие / Пилипенко Т.В., Нилова Л.П.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 130 c. — ISBN 978-5-4377-0142-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/89202.html.

5.Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175154.

6.Рудаков О. Б. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.] ; под

редакцией О. Б. Рудаков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 576 с. — ISBN 978-5-507-47454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378470.

7.Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169777.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вопросы к экзамену МДК.02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

1 Ассортимент молочных продуктов
2 Брак при хранении и транспортировке молочных продуктов.
3 В чем заключается подготовка проб к анализу?
4 Виды контроля на предприятиях молочной промышленности.
5 Внутризаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.
6 Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
7 Задачи цеховых и заводских лабораторий.
8 Изменение микрофлоры молока в процессе хранения и переработки
9 Как влияет кормление на качество молока?
10 Как влияет на технологические свойства молоха поношенное содержание соматических клеток?
11 Как влияет процедура доения на качество молока?
12 Как влияет содержание животных на качество молока?
13 Как можно повысить термоустойчивость молока?
14 Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
15 Какие мероприятия необходимо соблюдать при получении доброкачественного молока?
16 Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
17 Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
18 Какие показатели контролируются в готовом продукте?
19 Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
20 Какие требования соблюдаются при отгрузке молока
21 Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
22 Каков порядок приемки молока?
23 Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
24 Когда проводят входящий и исходящий контроль.
25 Контроль в готовой продукции.
26 Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
27 Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
28 Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранении
29 Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
30 Микрофлора свежевыдоенного молока
31 Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
32 Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
33 Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье

34 Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
35 Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
36 Основные методы технохимического контроля.
37 Основные принципы организации контроля качества продукции.
38 Основные принципы организации контроля санитарногигиенического состояния производства.
39 Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
40 Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
41 Отбор проб для анализа.
42 Охарактеризуйте пороки цвета, запаха и консистенции молока сырья
43 По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
44 По каким показателям оценивают молоко в прифермской лаборатории?
45 Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
46 Показатели качества. Методы оценки уровня качества
47 Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
48 Порядок приемки молока-сырья
49 Статистические методы управления качеством продукции.
50 Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
51 Требования, предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
52 Требования, предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
53 Требования ТРТС 033
54 Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
55 Химический состав молока
56 Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
57 Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
58 Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 2.1.	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2.	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки распознавать задачу и/или проблему в	

	профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	
ПК 2.3.	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.03 Организация работы структурного подразделения» в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля .....

2.3. Содержание профессионального модуля .....

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

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Продукты питания из молочного сырья»

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 3.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.2	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,	принципы и виды планирования работы бригады (команды);	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных,

	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.	основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	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.
ПК 3.4	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.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	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.

ПК 3.5	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.	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.	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.
ПК 3.6	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания животного происхождения	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных	владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач

		продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П – *не предусмотрена*

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	172	102
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	47	47
Практика, в т.ч.:	216	204
учебная	*72*	*72*
производственная	*144*	*132*
Промежуточная аттестация, в том числе: *ПМ 04*	18	8
Всего	**453**	**361**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-ПК 3.6	МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	**219**	**102**	**172**	172	-	**47**		
ПК 3.1-ПК 3.6	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	

ПК 3.1-ПК 3.6	Производственная практика	**144**	**132**				**12**		**144**
	Промежуточная аттестация	**18**							
	Всего:	***453***	**207**		***172***	**-**	***59***	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения			
Тема 1.1 Методика расчета выхода продукции	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Нормирование выхода продукции. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по 4 выработке продукции из сырья животного происхождения	8	
Тема 1.2 Формы документов, порядок их заполнения	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Формы документов, порядок их заполнения. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения. Учет готовой продукции. Учет выполненных работ	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	6	
	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.3 Основные приемы организации работы исполнителей	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5
	Бригадная форма организации труда. Основные приемы организации работы исполнителей. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.	8	

	Специальная оценка условий труда и производства		ПК 3.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	6	
	Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	4	
	Организация работы коллектива исполнителей	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.4 Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Формы организации производства. Типы производства. Производственная структура организации. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Структура производственного процесса. Производственный цикл, его длительность. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места. Механизация и автоматизация производственного процесса. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Производственная структура организации	4	
	Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места	4	
	Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.5 Порядок оформления табеля учета рабочего времени	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения. Графики выхода на работу, виды графиков. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Бюджет рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение численности работников производства с учетом производственной программы	6	
	Ведение табеля учета рабочего времени работников	4	

Тема 1.6 Методика расчета производительности труда и заработной платы	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Показатели производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда. Сущность оплаты труда. Методика расчета заработной платы	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Расчет показателей производительности труда	6	
	Расчет заработной платы работающих на производстве	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.7 Структура издержек производства м пути снижения затрат	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Структура издержек производства. Пути снижения затрат	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Составление калькуляции на различные виды изделий	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.8 Методики расчета экономических показателей	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Основные фонды предприятия Оборотные средства предприятия Расчет объема товарной продукции Ценообразование и ценовая политика предприятия Экономическая эффективность, ее сущность и виды	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Расчет экономических показателей структурного подразделения 8 организации	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
Тема 1.9 Контроль за деятельностью структурного подразделения	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску. 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	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Контроль за деятельностью структурного подразделения	12	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7	
Тема 1.10. Информационные и телекоммуникационные технологии в деятельности структурного подразделения	**Содержание**		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
	Информационные технологии поддержки принятия решений. Информационные технологии экспертных систем. Программное обеспечение АСУ ТП**. Полнофункциональные системы. Системы планирования ресурсов. Корпоративная вычислительная сеть.**	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Информационные и телекоммуникационные технологии в деятельности структурного подразделения	10	
Промежуточная аттестация		*9*	
Учебная практика (ознакомление с основами работы структурного подразделения) **Виды работ:** 1.Планирование основных показателей производства структурного подразделения организации 2.Обоснование выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы. 3.Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. 4. Расчет выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения. 5. Обоснование расхода сырья, расходных материалов в соответствии с производственной программой выпуска продукции. 6. Оценка соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья. 7. Планирование работ с учетом сборников рецептур и технологических карт. 8. Обоснование выбора выпуска продукции. 9. Разработка нормативно-технологической документации. 10. Составление рецептуры разных видов продукции. 11. Осуществление контроля за результатами выполнения работ исполнителями. 12. Оценка результатов работы трудового коллектива. 13. Расчет показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методики. 14. Ведение учетно-отчетной документации в соответствии с установленным документооборотом. 15. Использование современных цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения.		72	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6
Производственная практика (получение опыта организации работы сотрудников в подразделении) **Виды работ:** 1.Участие в планировании основных показателей производства структурного подразделения организации 2.Изучение режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы. 3.Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации. 4. Оценка выпуска продукции в ассортименте продуктов питания		144	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6

животного происхождения. 5. Оценка расхода сырья, расходных материалов в соответствии с производственной программой выпуска продукции 6. Оценка соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья. 7. Участие в планировании работ с учетом сборников рецептур и технологических карт. 8. Обоснование выбора выпуска продукции. 9. Разработка нормативно-технологической документации. 10. Составление рецептуры разных видов продукции 11. Осуществление контроля за результатами выполнения работ исполнителями. 12. Оценка результатов работы трудового коллектива. 13. Расчет показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методики. 14. Ведение учетно-отчетной документации в соответствии с установленным документооборотом 15. Использование современных цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения растительного сырья		
Промежуточная аттестация	***9***	
Всего	**453**	

2.4. Курсовой проект (работа)

1. Выполнение курсового проекта (работы) по не предусмотрено.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Профессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.
Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кочеткова, А.И. Управление структурным подразделением : учебник и практикум для вузов / А. И. Кочеткова, П. Н. Кочетков. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18893-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/569041

2. Горленко, О.А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20316-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562559

Экономика сельского хозяйства : учебник для вузов / под редакцией Н. Я. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8769-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560537

3.2.2. Дополнительные источники

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469244

3. 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). — Текст : непосредственный.

4. Министерство сельского хозяйства - https://mcx.gov.ru/

5. Журнал «Экономика и управление в АПК» - http://apk-eu.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вопросы к экзамену

1 Организационно-правовые формы сельского предпринимательства.
2 Организация, принципы его деятельности.
3 Организационно-экономические основы сельскохозяйственных кооперативов, хозяйственных товариществ и обществ, государственных и муниципальных унитарных предприятий.
4 Понятие и экономическое содержание специализации производства. Уровень и формы специализации.
5 Особенности сельскохозяйственного производства и значение. Межотраслевые комплексы АПК.
6 Основные производственно-экономические показатели деятельности предприятия.
7 Концентрация производства и размеры предприятий.
8 Роль земли в сельском хозяйстве и его особенности как средства производства. Показатели эффективности использования земли.
9 Понятие и классификация основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Амортизация основных фондов, методы начисления. Эффективность использования основных фондов.
10 Понятие, состав и структура оборотных средств. Определение потребности в оборотных средствах.
11 Организация материально-технического обеспечения.
12 Понятие труда, трудовых ресурсов. Категории производственного персонала организации.
13 Планирование численности и состава персонала. Показатели динамики кадров.
14 Понятие и сущность производительности труда. Показатели производительности труда, методика определения.
15 Понятие о трудоемкости производства и определение потребности предприятия в трудовых ресурсах.
16 Факторы роста производительности труда.
17 Сущность и функции управления производством.
18 Органы управления агропромышленным производством.
19 Виды структур управления организаций.
20 Типы организации производства на предприятии.
21 Организация производства и переработки продукции растениеводства.
22 Организация производства и переработки продукции животноводства.
23 Система управления трудовым коллективом. Обязанности руководителей и специалистов агропромышленного предприятия.
24 Методы управления.
25 Внешняя среда организации. Внутренняя среда организации.
26 Конфликты в организации: понятие, природа, последствия.
27 Виды и причины возникновения конфликтов. Способы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе.
28 Понятие рисков. Виды рисков. Пути разрешения рисков с наименьшими потерями.

29 Система материального стимулирования. Системы оплаты труда и формы заработной платы.
30 Сущность и значение информации в управлении. Классификация и виды информации.
31 Информация и делопроизводство в управлении. Документы, их виды. Классификация документов. Порядок их составления во внутрихозяйственных подразделениях.
32 Организация делопроизводства в подразделении. Учет, отчетность и анализ как функция руководителя внутрихозяйственного подразделения.
33 Учет средств производства, материальных ценностей.
34 Первичный учет рабочего времени, количества и качества работ.
35 Понятие, структура и функции делового общения. Этика делового общения.
36 Сущность и виды планирования.
37 Организация планирования и прогнозирования. Виды планов.
38 Перспективные планы. Годовой производственно-финансовый план. Назначение и структура бизнес-плана.
39 Издержки производства в сельском хозяйстве. Себестоимость сельскохозяйственной продукции. Классификация затрат при исчислении себестоимости. Методика исчисления себестоимости продукции.
40 Понятие сущности финансовых ресурсов. Направленность использования денежных средств.
41 Сущность эффективности производства. Основы определения экономической эффективности производства.
42 Методы определения экономического эффекта. Направления повышения эффективности сельскохозяйственного производства.
43 Анализ состава прибыли. Анализ рентабельности предприятия.
44 Планирование финансовых результатов деятельности предприятия.
45 Валовая и товарная продукция сельского хозяйства. Реализация продукции сельского хозяйства. Основные каналы распределения продукции.

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Организовывает деятельность коллектива структурного подразделения. Планирует деятельность структурного подразделения. Делает расчет основных технико- экономических показателей деятельности подразделения. Свободно оперирует общими профессиональными понятиями. Использует информационные и телекоммуникационные технологии при организации работы структурного подразделения	Выполнение практических работ, написание сообщений Тестирование, контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО)

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

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

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Примерное содержание профессионального модуля .....

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

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

«ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
(наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы профессионального цикла (ПЦ).

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1 Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики	Выполнять лабораторные испытания различной сложности; строить градуировочные графики	Общие основы общей и неорганической, аналитической и физической химии;	Проведения анализа и определения физико-химических свойства продуктов; построения градуировочных графиков
ПК 4.2 Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций	Готовить растворы различной концентрации; взвешивать на весах различных типов	Назначение и свойства применяемых реактивов	Приготовления растворов различных концентраций; взвешивания на весах различного типа
ПК 4.3 Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов	Собирать и налаживать лабораторное оборудование; использовать контрольно-измерительные приборы	Способы определения массы и объема химикатов; способы приготовления сложных титрованных растворов; правила взвешивания осадков на аналитических весах и проведение необходимых расчетов по результатам анализа; правила пользования контрольно-измерительными приборами и весами различных типов	Сборки и наладки лабораторного оборудования; использования контрольно-измерительных приборов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	308	220
Курсовой проект (работа)[1]		
Самостоятельная работа	86	17
Практика, в т.ч.	111	
Учебная	36	
Производственная	72	
Производственная практика (по профилю специальности)	144	
Промежуточная аттестация	24	4
Всего	**430**	**241**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-ОК 09 ПК 1.1 – ПК1.4 ПК 2.1 – ПК 2.3	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии "Лаборант химического анализа"	**361**	**133**	**361**	200	-	**17**		
	УП.04.01 Учебная практика	**36**	**36**	**36**				**36**	

ПК 3.1 – ПК 3.3 ПК 4.1 – ПК 4.4	ПП.04.01 Производственная практика	**72**	**72**	**72**					**72**
	ПП.05 Производственная практика по профилю специальности	**144**	**144**	**144**					**144**
	Промежуточная аттестация	**27**		**27**					
	Всего:	**361**	**241**	**361**	**200**		**17**	**36**	**216**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы лабораторного анализа в пищевой промышленности			
Тема 1.1. Введение в профессию лаборанта химического анализа. Организация рабочего места	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Организация безопасного рабочего места лаборанта. Знакомство с нормативной документацией.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Инструктаж по ТБ. Подготовка рабочего места. Изучение знаков опасности на реактивах	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Изучение ГОСТ 33578-2015 «Мясо и мясные продукты. Общие требования к методам испытаний»*	4	
Тема 1.2. Лабораторная посуда и оборудование	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Правильный выбор и подготовка лабораторной посуды. Точное взвешивание.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Подготовка мерной посуды. Взвешивание на аналитических весах. Определение погрешности	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Сравнение точности разных типов весов*	4	
Тема 1.3. Приготовление растворов заданной концентрации	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Приготовление растворов точно известной концентрации. Работа с мерной посудой.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Приготовление 0.1 н раствора NaOH и установка его титра по щавелевой кислоте	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Решение задач на приготовление растворов разной концентрации*	4	
Тема 1.4. Отбор и подготовка проб сырья и продукции	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Правильный отбор представительной пробы. Подготовка пробы к химическому анализу.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Отбор проб молока. Подготовка проб к анализу	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Изучение ГОСТ 31450-2013 (молоко)*	4	
Тема 1.5. Гравиметрический метод анализа	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Выполнение гравиметрического определения. Получение постоянного веса осадка.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение массовой доли золы в мясном продукте гравиметрическим методом	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Расчет массовой доли компонента по массе осадка*	4	
Тема 1.6. Титриметрический метод анализа	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Проведение титрования. Определение точки эквивалентности. Расчет содержания вещества.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Кислотно-основное титрование. Определение кислотности молока	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Решение задач на титрование*	4	
Тема 1.7. Обработка результатов анализа	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Обработка экспериментальных данных. Оценка достоверности результатов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Статистическая обработка результатов титрования. Построение графика зависимости	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Анализ реальных протоколов испытаний из практики предприятий*	4	
Раздел 2. Органолептическая и физико-химическая оценка молока			
Тема 2.1. Органолептическая оценка молока и молочных продуктов	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Проведение органолептической оценки молока и молочной продукции согласно ГОСТ.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка цельного молока и кисломолочных продуктов	2	
	Выявление дефектов вкуса и запаха в молочной продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Сравнение своих оценок с данными заводской лаборатории*	4	
Тема 2.2. Определение плотности молока	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Измерение плотности молока ареометром. Корректировка показаний по температуре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение плотности молока ареометрическим методом	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Расчет изменения плотности при добавлении 5%, 10% воды*	4	
Тема 2.3. Определение кислотности молока	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Определение титруемой и активной кислотности молока. Интерпретация результатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение титруемой кислотности молока	2	
	Измерение pH молока потенциометрически	2	
	Оценка свежести молока по кислотности	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Расчет изменения плотности при добавлении 5%, 10% воды*	4	
Тема 2.4. Подготовка проб молочной продукции к анализу	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Правильный отбор и подготовка представительной пробы молочной продукции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Отбор и подготовка проб молока и творога к анализу	2	
	Оформление акта отбора проб	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Изучение требований к хранению проб*	4	
Тема 2.5. Обработка и оформление результатов анализа молока	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Обработка экспериментальных данных. Оформление официального протокола.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Статистическая обработка результатов анализа партии молока	2	
	Защита отчета по анализу молока	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Анализ реальных протоколов из практики молочных заводов*	4	
Тема 2.6. Систематический анализ анионов в молоке	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Систематический анализ анионов в молоке. Выявление фальсификатов	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Составление схемы анализа для неизвестного образца*	4	
Тема 2.7. Промежуточный контроль по разделу 2	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Проверка усвоения материала. Выполнение тестовых заданий и решение ситуационных задач.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение задач по расчету кислотности, плотности, разбавления	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Подготовка к контрольной работе*	4	
Раздел 3. Определение компонентов молока: жир, белок, лактоза, сухие вещества			
	Содержание		ПК 4.1-4.3

Тема 3.1. Определение массовой доли жира в молоке (метод Гербера)	Определение жира в молоке, сметане, твороге методом Гербера.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение жира в цельном молоке методом Гербера	2	
	Определение жира в сметане и твороге	2	
	Расчет выхода масла из молока по содержанию жира	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Сравнение методов Гербера и Сокслета*	4	
Тема 3.2. Определение массовой доли белка в молоке	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Определение белка в молоке титриметрическими и гравиметрическими методами.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение белка в молоке формольным титрованием	2	
	Определение общего азота в молоке методом Кьельдаля	2	
	Пересчет азота на белок. Сравнение методов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Решение задач на пересчет*	4	
Тема 3.3. Определение массовой доли лактозы	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Количественное определение лактозы в молоке и молочной сыворотке.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение лактозы в молоке поляриметрическим методом	2	
	Йодометрическое определение лактозы	2	
	Сравнение точности методов определения лактозы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Подготовка к контрольной работе*	4	
Тема 3.4. Определение массовой доли сухих веществ и СОМО	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Определение сухих веществ и СОМО в молоке.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение сухих веществ в молоке высушиванием	2	
	Расчет СОМО по формуле Флейшмана	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Сравнение расчетных и экспериментальных значений СОМО*	4	
	Содержание		ПК 4.1-4.3

Тема 3.5. Контроль качества сливочного масла и сыров	Анализ жировых и белковых продуктов переработки молока.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение влаги и жира в сливочном масле	2	
	Органолептическая оценка сыров разной зрелости	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Изучение технологий производства разных видов сыров*	4	
Раздел 4. Выявление фальсификатов, инструментальные методы, безопасность молочной продукции			
Тема 4.1. Выявление фальсификатов молока: сода, крахмал, перекись водорода	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Экспресс-выявление наиболее распространенных фальсификатов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Выявление соды, крахмала и перекиси в молоке	6	
	Экспресс-тестирование рыночных образцов молока	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Сбор информации о случаях фальсификации в регионе*	4	
Тема 4.2. Инструментальные методы анализа	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Работа с современным аналитическим оборудованием.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Хроматографическое определение витамина В2 в молоке	2	
	Сравнение ручных и инструментальных методов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Изучение принципов работы ИК-спектрометров*	4	
Тема 4.3. Определение тяжелых металлов и токсичных элементов	**Содержание**		ПК 4.1-4.3
	Количественное определение токсичных элементов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Фотометрическое определение кадмия	4	
	Комплексный анализ молока (все показатели)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Изучение источников загрязнения молока тяжелыми металлами*	2	
Промежуточная аттестация		*27*	
Всего		313	

3. УСЛОВИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Аналитическая химия», Лаборатория «Общей и неорганической химии», Лаборатория «Контроль качества сырья, материалов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П. Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лесовская, М. И. Физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / М. И. Лесовская, В. В. Матюшев, И. А. Чаплыгина. — Красноярск : КрасГАУ, 2023. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/441710.

2. Семина, С. А. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: практикум : учебное пособие / С. А. Семина. — Пенза : ПГАУ, 2025. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/495077.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Юдина, Т. Г. Аналитическая химия : учебное пособие для СПО / Т. Г. Юдина, Л. В. Ненашева ; под редакцией Т. Н. Литвинова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 248 с. — ISBN 978-5-507-54512-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508984.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вопросы к экзамену по модулю

1. Роль химического контроля в обеспечении безопасности и качества продуктов питания животного происхождения. Нормативная база (ГОСТ, ТУ, СанПиН, ТР ТС).
2. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности в химической лаборатории. Классификация опасных веществ.
3. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) лаборанта: назначение, правила использования и хранения.
4. Первая помощь при химических ожогах кислотами, щелочами, отравлениях парами летучих веществ.
5. Правила хранения химических реактивов: классификация по группам опасности, условия хранения, маркировка.

6. Утилизация химических отходов и биологических проб в лаборатории пищевого профиля.

7. Классификация лабораторной посуды: мерная, немаркированная, специальная. Назначение и правила использования.

8. Подготовка лабораторной посуды к работе: мытье, ополаскивание, сушка. Критерии чистоты посуды.

9. Весы лабораторные: типы (технические, аналитические, электронные). Устройство и принцип действия аналитических весов.

10. Правила взвешивания на аналитических весах. Источники погрешностей при взвешивании.

11. Мерная посуда: пипетки, бюретки, мерные колбы, цилиндры. Классы точности. Правила калибровки и проверки.

12. Нагревательные приборы и устройства для фильтрования, используемые в лабораторной практике.

13. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля (%), молярность (моль/л), нормальность (н.), титр (г/мл).

14. Расчет навески твердого вещества для приготовления раствора заданной концентрации.

15. Расчет объема концентрированного раствора (кислоты, щелочи) для приготовления разбавленного раствора заданной концентрации.

16. Техника приготовления стандартных растворов из фиксаналов.

17. Приготовление титрованных рабочих растворов: первичные и вторичные стандарты.

18. Установка титра раствора методом стандартизации по первичному стандарту (на примере $NaOH$, HCl, $KMnO_4$).

19. Индикаторы в титриметрии: механизм действия, интервал перехода окраски. Выбор индикатора для разных типов титрования.

20. Хранение приготовленных растворов: сроки годности, условия, маркировка.

21. Общие требования к отбору проб пищевых продуктов согласно ГОСТ. Понятие «представительная проба».

22. Методы отбора проб жидких (молоко), полутвердых (творог, фарш) и твердых (сыр, мясо) продуктов.

23. Оформление акта отбора проб: обязательные реквизиты, юридическая значимость.

24. Консервирование и хранение проб до начала анализа: температурный режим, сроки, тара.

25. Подготовка проб к анализу: измельчение, гомогенизация, экстракция, минерализация. Особенности подготовки жировых и белковых продуктов.

26. Сущность титриметрического метода. Классификация методов титрования: кислотно-основное, окислительно-восстановительное, комплексонометрическое, осадительное.

27. Основные понятия титриметрии: титрант, анализируемое вещество, точка эквивалентности, конец титрования.

28. Кислотно-основное титрование: принцип метода, применение в анализе молочной продукции (кислотность).

29. Окислительно-восстановительное титрование: перманганатометрия, йодометрия. Применение для определения витаминов, антиоксидантов.

30. Комплексонометрическое титрование (трилонометрия): определение жесткости воды, содержания кальция и магния.

31. Осадительное титрование (аргентометрия): метод Мора. Определение хлоридов (поваренной соли) в продуктах.

32. Прямое, обратное и заместительное титрование. Когда применяется каждый вид?

33. Расчет результатов титриметрического анализа: формулы, единицы измерения.

34. Виды погрешностей измерений: систематические, случайные, грубые. Причины возникновения.

35. Статистическая обработка результатов: среднее арифметическое, медиана, стандартное отклонение, дисперсия.

36. Доверительный интервал и доверительная вероятность. Оценка достоверности результата.

37. Правила округления результатов измерений и расчетов. Значащие цифры.

38. Оформление протокола химического анализа: структура, обязательные данные, подпись исполнителя и проверяющего.

39. Требования ГОСТ к органолептическим показателям молока питьего, сметаны, творога, сыра. Балльная система оценки.

40. Дефекты вкуса и запаха молочной продукции: причины возникновения (кормовые, технологические, микробиологические).

41. Определение плотности молока ареометрическим методом. Принцип действия лактоденсиметра. Пересчет показаний на температуру 20°С.

42. Зависимость плотности молока от его химического состава. Выявление разбавления молоком водой по плотности.

43. Кислотность молока: активная (pH) и титруемая (°Т). Методы определения. Нормативные значения для разных видов молока.

44. Изменение кислотности молока при хранении и сквашивании. Влияние микрофлоры на кислотность.

45. Отбор и подготовка проб молочной продукции к анализу согласно ГОСТ 31450-2013 и другим стандартам. Гомогенизация вязких продуктов.

46. Определение массовой доли жира в молоке методом Гербера. Устройство жиромера. Техника безопасности при работе с серной кислотой и изоамиловым спиртом.

47. Особенности определения жира в кисломолочных продуктах (сметана, творог, йогурт) и сырах.

48. Определение массовой доли белка в молоке методом формольного титрования. Принцип метода, расчеты.

49. Метод Кьельдаля для определения общего азота и белка. Этапы анализа: минерализация, дистилляция, титрование. Коэффициент пересчета азота в белок (6.38).

50. Сравнение методов определения белка: точность, трудоемкость, область применения.

51. Определение массовой доли лактозы в молоке. Поляриметрический метод: принцип, устройство поляриметра.

52. Йодометрический метод определения лактозы. Химизм процесса.

53. Определение массовой доли сухих веществ и сухой обезжиренной массы (СОМО). Расчетные методы (формула Флейшмана) и экспериментальные (высушивание).

54. Значение СОМО для оценки питательной ценности и выявления фальсификации.

55. Особенности отбора и подготовки проб сливочного масла и сыров.

56. Определение влаги и жира в сливочном масле. Методы экстракции и высушивания.

57. Определение поваренной соли в сыре аргентометрическим методом (метод Мора). Принцип, индикаторы, расчеты.

58. Органолептическая и физико-химическая оценка зрелых твердых сыров.

59. Классификация фальсификатов молока: количественные (вода, обезжиренное молоко) и качественные (сода, крахмал, растительные жиры, антибиотики).

60. Качественные реакции на наличие соды в молоке (лакмус, метиловый оранжевый, розоловая кислота).

61. Обнаружение крахмала и мучнистых веществ в молоке и молочных продуктах (реакция с йодом).

62. Выявление перекиси водорода и других консервантов в молоке.

63. Методы выявления растительных жиров в молочной продукции: микроскопический метод, хроматографический анализ жирных кислот.

64. Экспресс-методы обнаружения антибиотиков в молоке (дисковый метод, иммунохроматографические тест-полоски). Нормативы ТР ТС 033/2013.

65. Систематический ход анализа анионов (Cl^-, SO_4^{2-}, PO_4^{3-}, CO_3^{2-}) для выявления нехарактерных добавок.

66. Оформление протоколов испытаний молочной продукции. Статистическая обработка результатов. Принятие решения о соответствии ГОСТ/ТУ.

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 4.1 – 4.3	Студент хорошо усвоил теоретический материал, уверенно выполняет практические работы по образцу, допускает незначительные ошибки, которые исправляет самостоятельно, правильно оформляет документацию	Контрольные работы, зачеты, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОУП. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК»....3
«ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА»....16
«ОУП.03 МАТЕМАТИКА»....35
«ОУП. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»....52
«ОУП.05 ИНФОРМАТИКА»....81
«ОУП.06 ФИЗИКА»....99
«ОУП. 07 ХИМИЯ»....99
«ОУП.08 БИОЛОГИЯ»....123
«ОУП.09 ИСТОРИЯ»....139
«ОУП. 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»....151
«ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ»....166
«ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....182
«ОУП. 13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»....197
«ДУП.01 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....212
«ДУП.02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ «ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ»»....231
«КВ. 01 РОДНОЙ ЯЗЫК»....244
«КВ.02 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА»....257
«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»....270
«СГ. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....282
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....307
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/ АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»....323
«СГ. 05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»....343
«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»....354
«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....365
«ОП. 02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»....379
«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»....390
«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»....401
«ОП. 05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»....413

«ОП.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»425
«ОП.07 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ» 436
«ОП. 08 ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ» 446
«ОП.09 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ» 456
«ОП.10 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 469
«ОП. 11 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ» 487
«ОП.12 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ» 498
«ОП.13 ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ И ВЕТЕРИНАРИИ» 516

2026 г.

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.01 Русский язык»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
2. Структура и содержание учебного предмета……
3. Условия реализации программы учебного предмета……..
4. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Русский язык» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Русский язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Реализация программы учебного предмета «Русский язык» направлена на достижение метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 03	работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
МР 05	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; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; оценивать приобретенный опыт.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Русский язык" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность 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; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

ПРб 02	совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
ПРб 03	сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ПРб 04	совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);
ПРб 05	обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; умение анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;
ПРб 06	сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;
ПРб 07	обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);
ПРб 08	обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
ПРб 09	совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**96**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**70**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	52
2. Профессионально ориентированное содержание	**8**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**18**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры		**8**
Тема 1.1. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире	**Основное содержание**	
	Русский язык – государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка. Взаимосвязь языка и культуры	
	Практические занятия:	**2**
	Формы существования русского национального языка	2
Тема 1.2. Язык как знаковая система	**Основное содержание**	
	Лингвистика как наука. Язык как система. Единицы и уровни языка, их связи и отношения	
	Практические занятия:	**2**
	Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2
Тема 1.3. Речь как деятельность	**Основное содержание**	
	Виды речевой деятельности. Основные сферы речевого общения (повторение, обобщение)	
	Практические занятия:	**2**
	Речевая ситуация и ее компоненты	2
Тема 1.4. Культура речи как раздел лингвистики	Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Качества хорошей речи: коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи	
	Практические занятия:	**2**

	Основные виды словарей. Речевая культура	2
Раздел 2. Фонетика, морфемика, словообразование, морфология и орфография. Культура речи		**26**
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Основное содержание**	
	Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное)	
	Практические занятия:	**2**
	Изобразительно-выразительные средства фонетики (повторение, обобщение)	2
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	
	Основные понятия морфемики и словообразования (повторение, обобщение). Словообразовательные трудности (обзор)	
	Практические занятия:	**2**
	Морфемный и словообразовательный анализ слова	*2*
Тема 2.3. Морфология. Морфологические нормы частей речи современного русского литературного языка	**Основное содержание**	
	Основные нормы употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных, местоимений. Основные нормы употребления глаголов	
	Практические занятия:	**8**
	Варианты окончаний родительного падежа имён существительных с количественно-выделительным значением. Варианты окончаний родительного падежа множественного числа имён существительных. Род аббревиатур. Род несклоняемых существительных. Употребление полных и кратких форм прилагательных. Употребление форм имени числительного (собирательные и количественные числительные как синонимы). Нормы употребления местоимений. Личные формы, выбор видовой формы. Употребление временных форм глагола	8
Тема 2.4. Орфография как раздел лингвистики	**Основное содержание**	
	Орфография как раздел лингвистики. Нормы письменной речи (повторение, обобщение)	
	Практические занятия:	**14**
	Правописание безударных гласных и согласных в корне. Правила правописания слов с разделительным Ъ и Ь. Правописание приставок. Буквы ы – и после приставок. Правописание слов с не и ни (в отрицательных и неопределенных местоимениях, наречиях при двойном отрицании, в восклицательных предложениях с придаточными уступительными). Правописание суффиксов: правописание Н и НН в словах различных частей речи (в именах существительных, прилагательных, глаголах, причастиях, наречиях). Правописание окончаний в разных частях речи: в именах существительных, именах прилагательных и глаголах. Слитное, дефисное и раздельное написание слов	14
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация. Культура речи		**24**
Тема 3.1. Синтаксис как раздел лингвистики	**Основное содержание**	**6**
	Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.	

	Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Употребление производных предлогов. Основные нормы употребления однородных членов. Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи	
	Практические занятия:	**6**
	Синтаксис как раздел лингвистики. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Основные нормы управления. Предложения с однородными членами, соединенными двойными союзами. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложных предложений	6
Тема 3.2 Пунктуация как раздел лингвистики	**Основное содержание**	**6**
	Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Правила постановки тире между подлежащим и сказуемым, выраженными разными частями речи. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами. Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Правила постановки знаков препинания в сложносочиненном, сложноподчиненном, бессоюзном предложениях. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи. Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой	6
	Практические занятия:	**6**
	Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи. Повторение правил пунктуационного оформления предложений при передаче чужой речи	6
Раздел 4. Функциональная стилистика. Культура речи		**12**
Тема 4.1. Функциональная стилистика как раздел лингвистики	**Основное содержание**	**6**
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор). Научный стиль, сфера его использования, назначение. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля (обзор). Официально-деловой стиль, сфера его использования, назначение.	6

	Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Публицистический стиль. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж; интервью, очерк. Язык художественной литературы и его отличия от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи	
	Практические занятия:	**6**
	Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор). Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля. Основные жанры официально-делового стиля (обзор). Публицистический стиль. Язык художественной литературы. Основные признаки художественной речи	6
Прикладной модуль. Раздел 5. Особенности профессиональной коммуникации		**8**
Тема 5.1. Культура речи в экологическом аспекте	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**
	Культура речи в экологическом аспекте. Культура речи как часть здоровой окружающей языковой среды. Проблемы речевой культуры в современном обществе (общее представление). Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм). Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования. Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов	4
	Практические занятия:	**4**
	Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм)	4
Промежуточная аттестация (Экзамен)		**18**
	Всего:	**96**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете русского языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025. - 305 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124944-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/read?id=462203 (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
2. Малявина, Т. П. Русский язык. Базовый уровень. Практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. П. Малявина. – 2-е изд., стер. - Москва: Просвещение, 2025. - 129 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124942-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/read?id=462252 (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

1. Воеводина Г.А. Русский язык: тесты для текущего и итогового контроля / Г.А. Воеводина, М.А. Морозова. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 49 с. https://spo.elsu.ru/index.php?id=elektronnye-uchebnye-posobiya-prepodavatelej-instituta-spo

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1 семестр

Выполнение тестов с сайта «Решу ЕГЭ» из рубрики «Каталог заданий» по орфографическим темам (№ 9-15).

2 семестр

Перечень вопросов (экзамен)

1. Русский язык – государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка. Взаимосвязь языка и культуры.
2. Формы существования русского национального языка.
3. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.
4. Виды речевой деятельности. Основные сферы речевого общения.
5. Речевая ситуация и ее компоненты.
6. Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм.
7. Качества хорошей речи: коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи.

8. Основные виды словарей. Речевая культура.
9. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное).
10. Изобразительно-выразительные средства фонетики.
11. Основные понятия морфемики и словообразования. Словообразовательные трудности.
12. Морфемный и словообразовательный анализ слова.
13. Основные нормы употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных, местоимений. Основные нормы употребления глаголов.
14. Варианты окончаний родительного падежа имён существительных с количественно-выделительным значением. Варианты окончаний родительного падежа множественного числа имён существительных. Род аббревиатур. Род несклоняемых существительных.
15. Употребление полных и кратких форм прилагательных. Употребление форм имени числительного (собирательные и количественные числительные как синонимы). Нормы употребления местоимений.
16. Личные формы, выбор видовой формы. Употребление временных форм глагола.
17. Орфография как раздел лингвистики. Нормы письменной речи.
18. Правописание безударных гласных и согласных в корне.
19. Правила правописания слов с разделительным Ъ и Ь. Правописание приставок. Буквы ы – и после приставок.
20. Правописание слов с не и ни (в отрицательных и неопределенных местоимениях, наречиях при двойном отрицании, в восклицательных предложениях с придаточными уступительными).
21. Правописание суффиксов: правописание Н и НН в словах различных частей речи (в именах существительных, прилагательных, глаголах, причастиях, наречиях).
22. Правописание окончаний в разных частях речи: в именах существительных, именах прилагательных и глаголах.
23. Слитное, дефисное и раздельное написание слов.
24. Синтаксис как раздел лингвистики (повторение, обобщение). Изобразительно-выразительные средства синтаксиса.
25. Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.
26. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Употребление производных предлогов.
27. Основные нормы употребления однородных членов.
28. Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов.
29. Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи.
30. Пунктуация как раздел лингвистики (повторение, обобщение).
31. Правила постановки тире между подлежащим и сказуемым, выраженными разными частями речи.
32. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.
33. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями.

34. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами.
35. Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.
36. Правила постановки знаков препинания в сложносочиненном, сложноподчиненном, бессоюзном предложениях.
37. Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи.
38. Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой.
39. Функциональная стилистика как раздел лингвистики (повторение, обобщение).
40. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор).
41. Научный стиль, сфера его использования, назначение. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля.
42. Официально-деловой стиль, сфера его использования, назначение.
43. Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля.
44. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж; интервью, очерк.
45. Язык художественной литературы и его отличия от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи.
46. Культура речи в экологическом аспекте. Культура речи как часть здоровой окружающей языковой среды. Проблемы речевой культуры в современном обществе (общее представление).
47. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм).
48. Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования.
49. Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики.
50. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 04, МР 07, МР 08 ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	Устный опрос Тестирование, Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 05, МР 06 ПРб 5, ПРб 6, ПРб 8	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Р 3, Темы 3.1, 3.2	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного теста

МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 04, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 4, Тема 4.1	Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07 ПРб 01, ПРб 06, ПРб 09	Р 5, Тема 5.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.02 Литература»

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Дрожжина Евгения Юрьевна, преподаватель I категории института среднего профессионального образования

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии по гуманитарному профилю.

Председатель ПЦК Косоруких О.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

5. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
6. Структура и содержание учебного предмета……
7. Условия реализации программы учебного предмета……..
8. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Литература» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Литература»: сформировать у обучающихся потребности в качественном чтении, культуры читательского восприятия, понимание литературных текстов и создание собственных устных и письменных высказываний; в развитии чувства причастности к отечественной культуре и уважения к другим культурам, аксиологической сферы личности на основе высоких духовно-нравственных идеалов, воплощенных в отечественной и зарубежной литературе.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Литература» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
	Познавательные универсальные учебные действия (УУД)
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в

	новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	

МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Литература" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;
ПРб 02	осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовнонравственным развитием личности;
ПРб 03	сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

ПРб 04	знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);
ПРб 05	сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
ПРб 06	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;
ПРб 07	осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
ПРб 08	сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
ПРб 09	владение 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): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс;

	литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика
ПРб 10	умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);
ПРб 11	сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительновыразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;
ПРб 12	владение 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); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;
ПРб 13	умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**51**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**51**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	34
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Литература XIX века		
Тема 1.1. Жизнь и творчество А.Н. Островского	**Основное содержание**	
	А.Н. Островский. Драма «Гроза» Основные этапы жизни и творчества А.Н. Островского.	1

	Практические занятия:	
	Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза». Тематика и проблематика пьесы. Особенности сюжета и своеобразие конфликта. Город Калинов и его обитатели. Образ Катерины. Смысл названия и символика пьесы. Драма «Гроза» в русской критике	1
Тема 1.2. Жизненный и творческий путь И.А. Гончарова.	**Основное содержание**	
	Жизненный и творческий путь И.А. Гончарова. Роман «Обломов»	
	Практические занятия:	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова. История создания романа «Обломов». Особенности композиции. Образ главного героя. Обломов и Штольц. Женские образы в романе «Обломов» и их роль в развитии сюжета. Социально-философский смысл роман. Русская критика о романе. Понятие «обломовщина».	1
Тема 1.3. Философичность лирики Ф.И. Тютчева. Выражение идеала и красоты в поэзии А.А. Фета	**Основное содержание**	
	Философичность лирики Ф.И. Тютчева. Выражение идеала и красоты в поэзии А.А. Фета	
	Практические занятия:	
	Основные этапы жизни и творчества Ф.И. Тютчева. Ф.И. Тютчев – поэт-философ. Тема родной природы в лирике поэта. Любовная лирика Ф.И. Тютчева. Основные этапы жизни и творчества А.А. Фета. Теория «чистого искусства». Человек и природа в лирике поэта. Художественное мастерство А.А. Фета	1
Тема 1.4. И.С. Тургенев. Жизнь и творчество	**Основное содержание**	
	И.С. Тургенев. Жизнь и творчество. Роман «Отцы и дети». Основные этапы жизни и творчества И.С. Тургенева.	1
	Практические занятия:	
	Творческая история создания романа «Отцы и дети». Сюжет и проблематика романа. Образ нигилиста в романе «Отцы и дети», конфликт поколений. Женские образы в романе. «Вечные темы» в романе «Отцы и дети». Роль эпилога. Полемика вокруг романа «Отцы и дети»: Д.И. Писарев, М. Антонович и др.	1
Тема 1.5. Творчество Н.А. Некрасова: от истоков до последних дней	**Основное содержание**	
	Творчество Н.А. Некрасова: от истоков до последних дней. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Основные этапы жизни и творчества Н.А. Некрасова.	
	Практические занятия:	
	О народных истоках мироощущения поэта. Гражданская поэзия и лирика чувств поэта. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». История создания поэмы. Жанр, фольклорная основа произведения. Сюжет поэмы «Кому на Руси жить хорошо»: путешествие как прием организации повествования. Авторские отступления. Многообразие народных типов в галерее персонажей. Проблемы счастья и смысла жизни в поэме «Кому на Руси жить хорошо».	1
Тема 1.6.	**Основное содержание**	
	Жизнь и творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина. Основные этапы жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры.	1

Жизнь и творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина	**Практические занятия:**	
	«История одного города» как сатирическое произведение. Глава «О корени происхождения глуповцев». Собирательные образы градоначальников и «глуповцев» («Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и др.).	1
Тема 1.7. Творческий путь Ф.М. Достоевского	**Основное содержание**	
	Творческий путь Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание» (Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского. История создания романа «Преступление и наказание».	2
	Практические занятия:	
	Жанровые и композиционные особенности произведения. Основные сюжетные линии романа «Преступление и наказание». Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности. Раскольников в системе образов. Раскольников и его «двойники». Униженные и оскорбленные в романе «Преступление и наказание». Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала. Библейские мотивы и образы в произведении. Смысл названия романа «Преступление и наказание». Роль финала. Художественное мастерство писателя. Психологизм в романе. Историко-культурное значение романа.	2
Тема 1.8. Творчество Л.Н. Толстого - "это целый мир" (М. Горький)	**Основное содержание**	
	Творчество Л.Н. Толстого - "это целый мир" (М. Горький). Роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Толстого. История создания романа «Война и мир».	2
	Практические занятия:	
	Жанровые особенности произведения. Смысл названия. Историческая основа произведения. Нравственные устои и жизнь дворянства. «Мысль семейная» в романе «Война и мир»: Ростовы и Болконские. Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа. Андрей Болконский: поиски смысла жизни. Духовные искания Пьера Безухова. Отечественная война 1812 года в романе «Война и мир». Бородинское сражение как идейно-композиционный центр романа. Образы Кутузова и Наполеона. «Мысль народная» в романе «Война и мир». Образ Платона Каратаева. Психологизм прозы Толстого: «диалектика души». Значение творчества Л.Н. Толстого в отечественной и мировой культуре	2
Тема 1.9. Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова	**Основное содержание**	
	Жизненный и творческий путь Н.С. Лескова	
	Практические занятия:	
	Основные этапы жизни и творчества Н.С. Лескова. Художественный мир произведений писателя. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С. Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры сказ	1
Тема 1.10. Творчество А.П. Чехова	**Основное содержание**	
	Творчество А.П. Чехова. Комедия «Вишневый сад» (Основные этапы жизни и творчества А.П. Чехова.	
	Практические занятия:	
	Новаторство прозы писателя. Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова. Комедия «Вишнёвый сад». История создания, жанровые особенности пьесы. Смысл названия. Проблематика произведения. Особенности конфликта и системы образов. Разрушение	1

	«дворянского гнезда». Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии. «Вишневый сад»: образы Лопахина, Пети и Ани. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия Чехова для отечественной и мировой литературы и театр	
Раздел 2. Литература народов России и зарубежная литература XIX века		
Тема 2.1. Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)	**Основное содержание**	
	Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)	
	Практические занятия:	
	Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)	1
Тема 2.2. Зарубежная проза, поэзия и драматургия второй половины XIX века	**Основное содержание**	
	Зарубежная проза, поэзия и драматургия второй половины XIX века	
	Практические занятия:	
	Зарубежная проза второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, произведения Ч. Диккенса «Дэвид Копперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобера «Мадам Бовари» и др. Жизнь и творчество писателя. История создания, сюжет и композиция произведения). Зарубежная поэзия второй половины XIX века (Не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору. Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др. Страницы жизни поэта, особенности его лирики). Зарубежная драматургия второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом» и др. Жизнь и творчество драматурга. История создания, сюжет и конфликт в произведении). Зарубежная драматургия второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом» и др. Жизнь и творчество драматурга. История создания, сюжет и конфликт в произведении).	2
Раздел 3. Особенности литературы XX века. Общая характеристика периода		
Тема 3.1. Творческий путь И.А. Бунина	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя.	
	Практические занятия:	
	Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др.	1
Тема 3.2. А.И. Куприн. Биография и творческий путь	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества А.И. Куприна. Проблематика рассказов писателя.	
	Практические занятия:	
	Анализ повести А.И. Куприна «Олеся». Художественное мастерство писателя	1
Тема 3.3. "Все - в Человеке, все - для Человека!". Творческий путь М. Горького	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества М. Горького. Романтический пафос и суровая правда рассказов писателя.	1
	Практические занятия:	
	Пьеса «На дне». Социально-философская драма «На дне». История создания, смысл названия произведения. Тематика, проблематика, система образов драмы. «Три правды» в пьесе «На	1

	дне» и их трагическое столкновение. Новаторство Горького-драматурга. Сценическая судьба пьесы.	
Раздел 4. Поэзия начала XX века		
Тема 4.1. Серебряный век русской литературы	**Основное содержание**	
	Эстетические программы модернистских объединений. Художественный мир поэта.	
	Практические занятия:	
	Основные темы и мотивы лирики поэтов. Стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилёва и др.).	2
Тема 4.2. "Сотри случайные черты - И ты увидишь: мир прекрасен". Творчество А. Блока.	**Основное содержание**	
	Поэма «Двенадцать». Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм.	
	Практические занятия:	
	Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Поэма «Двенадцать». Поэт и революция. Поэма А.А. Блока «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы	1
Тема 4.3. "Большое видится на расстояньи..." Творческий путь С.А. Есенина	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина.	
	Практические занятия:	
	Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений	1
Тема 4.4. Творчество В.В. Маяковского: от истоков до наших дней	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества В.В. Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского.	
	Практические занятия:	
	Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Своеобразие любовной лирики Маяковского. Поэма «Облако в штанах». Художественный мир поэмы	1
Раздел 5. Литература 30-х – начала 40-х гг.		
Тема 5.1. Литература 30-х – начала 40-х годов. Общая характеристика периода	**Основное содержание**	
	Литература 30-х – начала 40-х годов. Общая характеристика периода	1
Тема 5.2. Творческий путь М.А. Булгакова	**Основное содержание**	
	Роман «Мастер и Маргарита». Основные этапы жизни и творчества М.А. Булгакова. История создания произведения.	2
	Практические занятия:	
	Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства. Система образов. Эпическая широта изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя. Смысл финала.	1
Тема 5.3.	**Основное содержание**	

Жизнетворчество А. Платонова	Картины жизни и творчества А.П. Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя. Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова. Самобытность языка и стиля писателя	1
Тема 5.4. Творчество М.А. Шолохова.	**Основное содержание**	
	Роман-эпопея «Тихий Дон». История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра.	2
	Практические занятия:	
	Роман-эпопея «Тихий Дон». Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества. Трагедия целого народа и судьба одного человека. Проблема гуманизма в эпопее. Женские судьбы в романе «Тихий Дон». Роль пейзажа в произведении. Традиции Л.Н. Толстого в прозе М.А. Шолохова	2
Раздел 6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		
Тема 6.1. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Жизнетворчество А.Т. Твардовского	**Основное содержание**	
	Проза, поэзия и драматургия о Великой Отечественной войне	
	Практические занятия:	
	Тема Великой Отечественной войны в прозе, поэзии и драматургии (обзор). Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне. Своеобразие «лейтенантской» прозы. Героизм и мужество защитников Отечества. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе. Тематика и проблематика произведений автора. Основные мотивы лирики Твардовского. Поэт и время. Тема Великой Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского	1
Тема 6.2. Жизнетворчество Марины Цветаевой, Бориса Пастернака, Анны Ахматовой	**Основное содержание**	
	Страницы жизни и творчества М.И. Цветаевой. Основные этапы жизни и творчества А.А. Ахматовой. Многообразие тематики лирики. Основные этапы и жизни и творчества Б.Л. Пастернака.	
	Практические занятия:	
	Многообразие тематики и проблематики в лирике Цветаевой. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта. Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Поэма «Реквием». История создания поэмы А.А. Ахматовой «Реквием». Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики Пастернака	1
Раздел 7. Родная литература 50–2010-х гг. (обзор) и литература народов России		
Тема 7.1. Литература «оттепели». Общая характеристика периода. Творчество А.И. Солженицына	**Основное содержание**	
	Литература «оттепели». Общая характеристика периода.	1
	Практические занятия:	
	Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия «лагерной» темы. Рассказ Солженицына «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения. Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя «Архипелаг ГУЛАГ»	1
Тема 7.2. Жизнетворчество В.М. Шукшина и В. Распутина	**Основное содержание**	
	Страницы жизни и творчества В.М. Шукшина. Страницы жизни и творчества В.Г. Распутина.	
	Практические занятия:	

	Своеобразие прозы писателя. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие «чудаковатых» персонажей. Изображение патриархальной русской деревни. Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина	1
Тема 7.3. Лирика Н. Рубцова и И. Бродского	**Основное содержание**	
	Страницы жизни и творчества Н.М. Рубцова. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бродского.	
	Практические занятия:	
	Тема Родины в лирике поэта. Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова. Основные темы лирических произведений Бродского. Тема памяти. Философские мотивы в лирике Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского	1
Тема 7.4. Проза, поэзия и драматургия второй половины XX – начала XXI века	**Основное содержание**	
	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков. по выбору). Например, Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея»); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); З. Прилепин (рассказы из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повесть «Обмен») и другие.	1
	Практические занятия:	
	Страницы жизни и творчества писателя. Проблематика произведений. Нравственные искания героев произведений писателей второй половины XX – начала XXI века. Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества). Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Страницы жизни и творчества поэта. Тематика и проблематика лирики поэта. Художественные приемы и особенности поэтического языка автора. Пьесы А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын» и других. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы. Пьесы А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын» и других. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы	2
Тема 7.5. Литература народов России	**Основное содержание**	
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и др.	1
	Практические занятия:	1
	Страницы жизни и творчества писателя. Художественное произведение в историко-культурном контексте. Страницы жизни и творчества поэта. Лирический герой в современном мире	

Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)	
Всего:	**51**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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

Основные источники:

1. Обернихина Г.А., Максимова И. Л., Савченко К. В., Антонова А.Г. Литература. Базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 ч. Издательский центр «Академия», 2025.

Дополнительные источники:

1. Литература. Базовый уровень. В 2 частях: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 353 с. – (Учебник СПО). - ISBN 978-5-09-124924-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2202142

2. Курдюмова, Т. Ф. Литература. Базовый уровень. В 2 частях: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 417 с. – (Учебник СПО). -ISBN 978-5-09-124925-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2202143

3. Самойлова, Е. А. Литература. Базовый уровень. Практикум : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы для среднего профессионального образования / Е. А. Самойлова. — Москва : Просвещение, 2024. — 225 с. — (Учебник СПО). — ISBN 978-5-09-112640- 2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157029

4. Дрожжина Е.Ю. Литература русского реализма конца XIX – начала XX столетия: учебное пособие для обучающихся института СПО. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с.

ISBN 978-5-00151-450-3

5. Дрожжина Е.Ю. Литература Серебряного века: эстетические направления, знаковые произведения, великие имена: учебное пособие для обучающихся института СПО. – Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2025.- 86 с.

ISBN 978-5-00151-515-9

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1. Основные этапы жизни и творчества А.Н. Островского
2. Идейно-художественное своеобразие драмы «Гроза». Тематика и проблематика пьесы. Особенности сюжета и своеобразие конфликта. Город Калинов и его обитатели
3. Образ Катерины в драме А.Н. Островского «Гроза». Смысл названия и символика пьесы. Драма «Гроза» в русской критике
4. Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова.
5. История создания романа «Обломов». Особенности композиции.
6. Образ главного героя в романе И.А. Гончарова «Обломов». Обломов и Штольц.
7. Женские образы в романе «Обломов» и их роль в развитии сюжета.
8. Социально-философский смысл романа И.А. Гончарова «Обломов». Русская критика о романе. Понятие «обломовщина»
9. Основные этапы жизни и творчества Ф.И. Тютчева. Ф.И. Тютчев – поэт-философ. Тема родной природы в лирике поэта. Любовная лирика Ф.И. Тютчева.
10. Основные этапы жизни и творчества А.А. Фета. Теория «чистого искусства». Человек и природа в лирике поэта. Художественное мастерство А.А. Фета
11. Основные этапы жизни и творчества И.С. Тургенева
12. Творческая история создания романа «Отцы и дети». Сюжет и проблематика романа. 13. Образ нигилиста в романе «Отцы и дети», конфликт поколений. Женские образы в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети».
14. «Вечные темы» в романе «Отцы и дети». Роль эпилога. Полемика вокруг романа «Отцы и дети»: Д.И. Писарев, М. Антонович и др.
15. Основные этапы жизни и творчества Н.А. Некрасова. Гражданская поэзия Н.А. Некрасова.
16. Поэма Н.А. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо». История создания поэмы.
17. Жанр, фольклорная основа и сюжет поэмы «Кому на Руси жить хорошо»: путешествие как прием организации повествования. Авторские отступления.
18. Многообразие народных типов в галерее персонажей поэмы «Кому на Руси жить хорошо». Проблемы счастья и смысла жизни в произведении.
19. Основные этапы жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры. «История одного города» как сатирическое произведение М.Е. Салтыкова-Щедрина. Глава «О корени происхождения глуповцев». Собирательные образы градоначальников и «глуповцев».
20. Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского.
21. История создания романа «Преступление и наказание». Жанровые и композиционные особенности произведения. Основные сюжетные линии романа «Преступление и наказание».
22. Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности. Раскольников в системе образов. Раскольников и его «двойники».
23. Униженные и оскорбленные в романе «Преступление и наказание». Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала.
24. Библейские мотивы и образы в произведении. Смысл названия романа «Преступление и наказание». Роль финала.
25. Художественное мастерство Ф.М. Достоевского. Психологизм в романе «Преступление и наказание». Историко-культурное значение романа.
26. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Толстого. История создания романа «Война и мир»
27. Жанровые особенности романа-эпопеи «Война и мир». Смысл названия. Историческая основа произведения.
28. Нравственные устои и жизнь дворянства в романе-эпопее «Война и мир».. «Мысль семейная» в романе: Ростовы и Болконские.
29. Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа.
30. Андрей Болконский: поиски смысла жизни. Духовные искания Пьера Безухова.
31. Отечественная война 1812 года в романе «Война и мир». Бородинское сражение как идейно-композиционный центр романа.
32. Образы Кутузова и Наполеона. «Мысль народная» в романе «Война и мир».

33. Образ Платона Каратаева. Психологизм прозы Толстого: «диалектика души». Значение творчества Л.Н. Толстого в отечественной и мировой культуре
34. Основные этапы жизни и творчества Н.С. Лескова. Художественный мир произведений писателя.
35. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С. Лескова. Особенности лесковской повествовательной манеры сказ
36. Основные этапы жизни и творчества А.П. Чехова. Новаторство прозы писателя. Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова
37. Комедия «Вишнёвый сад». История создания, жанровые особенности пьесы. Смысл названия. Проблематика произведения.
38. Особенности конфликта и системы образов в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад». Разрушение «дворянского гнезда». Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии. «Вишневый сад»: образы Лопахина, Пети и Ани.
39. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия Чехова для отечественной и мировой литературы и театра
40. Жизненный путь и лирика поэтов народов России (стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова и др.)
41. Зарубежная проза второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, произведения Ч. Диккенса «Дэвид Копперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобера «Мадам Бовари» и др. Жизнь и творчество писателя. История создания, сюжет и композиция произведения).
42. Зарубежная поэзия второй половины XIX века (Не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору. Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др. Страницы жизни поэта, особенности его лирики).
43. Зарубежная драматургия второй половины XIX века (Не менее одного произведения по выбору. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом» и др. Жизнь и творчество драматурга. История создания, сюжет и конфликт в произведении).
44. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя.
45. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др.
46. Основные этапы жизни и творчества А.И. Куприна.
47. Проблематика рассказов писателя. Анализ повести А.И. Куприна «Олеся». Художественное мастерство писателя
48. Основные этапы жизни и творчества М. Горького. Романтический пафос и суровая правда рассказов писателя.
49. Пьеса «На дне». История создания, смысл названия произведения. Тематика, проблематика, система образов драмы. «Три правды» в пьесе «На дне» и их трагическое столкновение. Новаторство Горького-драматурга. Сценическая судьба пьесы
50. Серебряный век русской литературы. Эстетические программы модернистских объединений. Художественный мир поэта. Основные темы и мотивы лирики поэтов. Стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору). Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилёва и др.).
51. Творчество А. Блока. Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.
52. Поэма «Двенадцать». Поэт и революция. Поэма А.А. Блока «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы
53. Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина. Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений
54. Основные этапы жизни и творчества В.В. Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Своеобразие любовной лирики Маяковского. Поэма «Облако в штанах». Художественный мир поэмы
55. Литература 30-х – начала 40-х годов. Общая характеристика периода.
56. Основные этапы жизни и творчества М.А. Булгакова.
57. История создания романа «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства. Система образов. Эпическая широта изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя. Смысл финала.
58. Жизнетворчество А. Платонова. Картины жизни и творчества А.П. Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя. Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова. Самобытность языка и стиля писателя

59. Творчество М.А. Шолохова.
60. Роман-эпопея «Тихий Дон». История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра. Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества.
61. Трагедия целого народа и судьба одного человека в романе-эпопее «Тихий Дон». Проблема гуманизма в эпопее.
62. Женские судьбы в романе «Тихий Дон». Роль пейзажа в произведении. Традиции Л.Н. Толстого в прозе М.А. Шолохова
63. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Проза, поэзия и драматургия о Великой Отечественной войне
64. Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне.
65. Своеобразие «лейтенантской» прозы. Героизм и мужество защитников Отечества. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе
66. Жизнетворчество А.Т. Твардовского. Тематика и проблематика произведений автора. Основные мотивы лирики Твардовского. Поэт и время. Тема Великой Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского
67.Страницы жизни и творчества М.И. Цветаевой. Многообразие тематики и проблематики в лирике поэтессы
68. Основные этапы жизни и творчества А.А. Ахматовой. Многообразие тематики. лирики. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта. Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта.
69. Поэма «Реквием». История создания поэмы А.А. Ахматовой «Реквием». Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения
70. Основные этапы и жизни и творчества Б.Л. Пастернака. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики Пастернака
71. Основные этапы жизни и творчества А.И. Солженицына. Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия «лагерной» темы.
72. Рассказ Солженицына «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения. Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя «Архипелаг ГУЛАГ»)
73. Страницы жизни и творчества В.М. Шукшина. Своеобразие прозы писателя. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие «чудаковатых» персонажей
74. Страницы жизни и творчества В.Г. Распутина. Изображение патриархальной русской деревни. Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина
75. Страницы жизни и творчества Н.М. Рубцова. Тема Родины в лирике поэта. Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова.
76. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бродского. Основные темы лирических произведений поэта. Тема памяти. Философские мотивы в лирике Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского
77. Проза второй половины XX – начала XXI века (Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков. по выбору).
78. Поэзия второй половины XX – начала XXI века (Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Страницы жизни и творчества поэта. Тематика и проблематика лирики поэта. Художественные приемы и особенности поэтического языка автора
79. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. (Пьесы А.Н. Арбузов «Иркутская история»; А.В. Вампилов «Старший сын» и других. Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы)
80. Литература народов России (Рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору).

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 10, ПРб 11	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.5, 1.6 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. Р 4, Темы 4.1.- 4.2 Р.5 Темы 5.1.-5.4. Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Устный опрос Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение теста Эссе
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 12	Р. 1 1.1.-1.10 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, Р 3, Темы 3.1. Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 13	Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Сочинения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 11	Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р. 6 Темы 6.1., 6.2. Р. 7. Темы 7.1.-7.5.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение теста

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.03 Математика»

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик рабочей программы:
Лыков Евгений Николаевич, преподаватель института среднего профессионального образования

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры математики, информатики, физики и методики обучения

СОДЕРЖАНИЕ

9. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
10. Структура и содержание учебного предмета……
11. Условия реализации программы учебного предмета……..
12. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Математика» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Математика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области математики и навыки их применения в практической профессиональной деятельности.
Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Математика» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия:

	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Математика" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
ПРб 02	умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
ПРб 03	умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
ПРб 04	умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;
ПРб 05	умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;
ПРб 06	умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;
ПРб 07	умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую

	свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;
ПРб 08	умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;
ПРб 09	умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;
ПРб 10	) умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;
ПРб 11	умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;
ПРб 12	умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка,

	расстояние между двумя точками;
ПРб 13	умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**96**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	9
практические занятия	9
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Введение. Повторение школьного курса.		**8**
Тема **1.1**. Математика как часть общечеловеческой культуры.	**Основное содержание**	**2**
	Роль и значение математики. Знакомство с историей развития математики.	**1**
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение упражнений на повторение. Действительные числа. Уравнения, неравенства.	1
Тема **1.2** Тождественные преобразования выражений.	**Основное содержание**	**4**
	Тождественные преобразования целых, дробных, рациональных и иррациональных выражений.	2

	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение упражнений на тождественные преобразования целых, дробных, рациональных и иррациональных выражений.	2
Тема 1.3. Элементарные функции и их графики.	**Основное содержание**	**2**
	Линейная функция, квадратичная функция, обратная пропорциональность	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Построение графиков элементарных функций: прямые, параболы, гиперболы.	1
Раздел 2. Тригонометрия.		**10**
Тема 2.1. Основы тригонометрии. Измерения на местности.	**Основное содержание**	**2**
	Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества, формулы приведения, формулы сложения. Формулы суммы и разности синусов и косинусов. Синус, косинус и тангенс двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования тригонометрических выражений. Измерения на местности.	1
	Практические занятия:	1
	Практическая работа. Преобразования тригонометрических выражений. Измерения на местности.	
Тема 2.2. Тригонометрические функции.	**Основное содержание**	**4**
	Тригонометрические функции синус, косинус, тангенс, котангенс и их графики. Свойства тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Исследование тригонометрических функций. Построение графиков тригонометрических функций.	2
Тема 2.3. Тригонометрические уравнения и неравенства.	**Основное содержание**	**4**
	Арксинус, арккосинус, арктангенс числа. Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства. Решение систем тригонометрических уравнений.	2
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Решение тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства. Решение систем тригонометрических уравнений.	2
Раздел 3. Показательная и логарифмическая функция.		**6**
Тема 3.1. Корни, степени и логарифмы. Иррациональные уравнения.	**Основное содержание**	**2**
	Корень n-й степени и его свойства. Арифметический корень n-й степени. Иррациональные уравнения. Степень с рациональным показателем. Логарифмы и их свойства.	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Корень n-й степени и его свойства. Арифметический корень n-й степени. Иррациональные уравнения. Степень с рациональным показателем. Логарифмы и их свойства. Решение упражнений.	1

Тема 3.2. Показательные и логарифмические функции.	**Основное содержание**	**2**
	Показательная функция и её свойства. Логарифмическая функция и её свойства.	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Исследование показательных и логарифмических функций и построение графиков. Преобразование графиков показательных и логарифмических функций.	1
Тема 3.3. Показательные и логарифмические уравнения и неравенства.	**Основное содержание**	**2**
	Показательные и логарифмические уравнения и неравенства.	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств.	1
Раздел 4. Начала математического анализа. Производная функции.		**18**
Тема 4.1. Приращение функции. Определение производной и её физический и геометрический смысл.	**Основное содержание**	**4**
	Приращение аргумента. Приращение функции. Понятие предела. Определение производной и её физический и геометрический смысл. Вывод формул производных основных элементарных функций.	2
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Вычисление приращения аргумента и функции. Вычисление простейших пределов числовой последовательности и функции. Вычисление производных функций по определению и по готовым формулам.	2
Тема 4.2. Правила вычисления производных.	**Основное содержание**	**8**
	Производная суммы функций, произведения и частного. Производная степенной функции. Производная сложной функции. Производные тригонометрических функций. Производная показательной и логарифмической функции.	4
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Производная степенной функции. Производная сложной функции. Производные тригонометрических функций. Производная показательной и логарифмической функции. Решение упражнений на использование правил дифференцирования.	4
Тема **4.3** Применение непрерывности и производной функции.	**Основное содержание**	**6**
	Метод интервалов. Касательная к графику функции. Исследование функций с помощью производных. Наибольшее и наименьшее значения функции.	3
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение неравенств методом интервалов. Уравнение касательной к графику функции. Исследование функций и построение графиков. Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значения функций.	3
Раздел 5. Первообразная и интеграл.		**12**
Тема **5.1.**	**Основное содержание**	**8**
	Определение первообразной. Основное свойство первообразной. Правила нахождения первообразной. Таблица	2

Первообразная и интеграл. Основные понятия.	первообразных. Интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. Криволинейная трапеция.	
	Практические занятия:	
	Определение первообразной. Основное свойство первообразной. Правила нахождения первообразной. Таблица первообразных. Интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. Решение упражнений на вычисление площадей криволинейных трапеций.	6
Тема **5.2.** Вычисление площадей фигур, ограниченных линиями и объёмов тел вращения.	**Основное содержание**	**4**
	Вычисление площадей фигур, ограниченных линиями и объёмов тел вращения.	2
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Вычисление площадей фигур, ограниченных линиями и объёмов тел вращения.	2
Раздел 6. Стереометрия.		**16**
Тема 6.1. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники	**Основное содержание**	**8**
	Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники. 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;	4
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение упражнений. Задачи на сечения. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве, перпендикулярность. 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.	4
Тема 6.2. Координаты и векторы в пространстве.	**Основное содержание**	**4**
	Координаты и векторы в пространстве. 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.	2

	Практические занятия:	
	Практическая работа. Координаты и векторы в пространстве.	2
Тема **6.3** Измерения в геометрии. Объёмы тел. Тела и поверхности вращения.	**Основное содержание**	**4**
	Измерения в геометрии. Объёмы тел. Тела и поверхности вращения. Цилиндр, конус, шар, сфера.	2
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Измерения в геометрии. Объёмы тел. Тела и поверхности вращения. Площадь поверхности вращения.	2
Раздел 7. Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической статистики.		**8**
Тема 7.1. Элементы комбинаторики.	**Основное содержание**	**2**
	Размещения, перестановки, сочетания.	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение задач по комбинаторике.	1
Тема **7.2.** Элементы теории вероятности.	**Основное содержание**	**4**
	Классическое определение вероятности. Случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях.	2
	Практические занятия:	
	Решение задач на классическое определение вероятности, теоремы сложения и умножения вероятностей.	2
Тема 7.3. Элементы математической статистики.	**Основное содержание**	**2**
	Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств.	1
	Практические занятия:	
	Выполнение упражнений на составление таблиц, диаграмм, графиков.	1

Прикладной модуль. Раздел 8. Решение профессионально-ориентированных задач.		**18**
Тема **8.1.** Решение текстовых задач.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**9**
	Решение задач на движение. Решение задач на работу. Решение задач на проценты, на смеси и сплавы. Профессионально-ориентированные текстовые задачи на составление уравнений, неравенств и их конструкций. 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.	4
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Решение задач на движение. Решение задач на работу. Решение задач на проценты, на смеси и сплавы. Решение текстовых задач на составление уравнений, неравенств и их конструкций из различных областей профессиональной деятельности.	5
Тема **8.2**. Метод математического моделирования (решение прикладных задач на нахождение наибольшего и наименьшего значения функций).	**Профессионально-ориентированное содержание**	**9**
	Метод математического моделирования (решение прикладных задач на нахождение наибольшего и наименьшего значения функций).	4
	Практические занятия:	
	Решение прикладных задач на нахождение наибольшего и наименьшего значения функций, связанных с будущей профессией.	5
Промежуточная аттестация (Экзамен)		
	Всего:	**96**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете математики.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Математика: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования; 1-е издание Башмаков М.И. общество с ограниченной ответственностью образовательно-издательский центр "Академия", 2022.
2. Математика. Задачник: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. Образования. Башмаков М.И. 1-е издание; Общество с ограниченной ответственностью Образовательно-издательский центр "Академия", 2022.

Дополнительные источники:

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций:базовый и углубленный уровни / [С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников и др.]. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2022. – 431с. : ил. – (МГУ – школе).
2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций:базовый и углубленный уровни / [С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников и др.]. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2022. – 464с. : ил. – (МГУ – школе).
3. Атанасян Л.С. Геометрия. 10 - 11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций / Л.С. Атанасян, В.Ф.Бутузов, С.Б.Кадомцев и др. – М.: Просвещение, 2021. – 230 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Вопросы к экзамену

Раздел 1 Алгебра
1 Степень. Свойства степени.
2 Решение неравенств методом интервалов.
3 Решение иррациональных уравнений.
4 Свойства функции: область определения, чётность, периодичность, монотонность.
5 Определение логарифма. Свойства логарифмов.
6 Показательная функция, её график и свойства.
7 Логарифмическая функция, её график и свойства.
8 Решение показательных и логарифмических уравнений.
9 Решение показательных и логарифмических неравенств.
10 Радианное измерение углов, дуг. Тригонометрические функции числового аргумента.
11 Знаки тригонометрических функций.
12 Основные тригонометрические тождества. Формулы сложения аргументов.
13 Формулы приведения. Формулы двойных и половинных углов.
14 Преобразование суммы и разности тригонометрических функций в произведение. Преобразование произведения тригонометрических функций в сумму и разность.
15 Графики и свойства тригонометрических функций: y=sinx, y=cosx, y=tgx, y=ctgx.
16 Геометрические преобразования графиков тригонометрических функций.
17 Обратные тригонометрические функции.
18 Решение тригонометрических уравнений и неравенств.
Раздел 2 Начала математического анализа
19 Определение предела функции. Основные свойства пределов. Вычисление пределов функций.
20 Производная и её физический смысл.
21 Производная постоянной, переменной «x», суммы функций, степени.
22 Производная произведения и частного функций.
23 Производная сложной функции.
24 Производная показательной, логарифмической, тригонометрических, обратных тригонометрических функций.

25 Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции.
26 Исследование функции на монотонность и экстремум с помощью производной.
27 Применение производной к построению графиков функций.
28 Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке.
29 Вторая производная, её физический смысл.
30 Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства.
31 Таблица неопределённых интегралов. Вычисление неопределённых интегралов.
32 Определённый интеграл и его геометрический смысл.
Раздел 3 Комбинаторика, статистика и теория вероятностей
33 Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов.
34 Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.
35 Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий.
36 Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые
Характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.
37 Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.
38 Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов.
Раздел 4 Геометрия
39 Аксиомы стереометрии и следствия из них.
40 Параллельность прямой и плоскости.
41 Параллельность плоскостей.
42 Перпендикулярность прямой и плоскости.
43 Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.
44 Теорема о 3х перпендикулярах.
45 Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей.
46 Площадь ортогональной проекции многоугольника.
47 Прямоугольные координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Деление отрезка пополам.
48 Действия над векторами, заданными в координатной форме в пространстве. Скалярное произведение векторов.
49 Вычисление длины вектора, угла между векторами.
50 Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.
51 Многогранник, призма, пирамида, усечённая пирамида. Параллелепипед и его свойства.
52 Площадь поверхности и объём прямой и наклонной призмы.
53 Площадь поверхности и объём пирамиды, усечённой пирамиды.
54 Площадь поверхности и объём цилиндра.
55 Площадь поверхности и объём конуса, усечённого конуса.
56 Площадь поверхности и объём шара.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 05	Р 2, Темы 2.1,2.2 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 1, Темы1.1, 1.2, 1.3 Р 8, Темы 8.1.- 8.2 П-о/	Устный опрос Конспектирование, аудирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров, построение графиков. Практические работы.

МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 6, ПРб 7.	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 Р 8, Темы 8.1.- 8.2 П-о/ Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3	Практические работы Контрольные работы Конспектирование, аудирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров, построение графиков, диограмм. Разноуровневые задания Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08	Р 3, Темы 3.2, 3.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3	Конспектирование, аудирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров, построение графиков. Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 6, Темы 6.1, 6.3. Р5, Темы 5.1, 5.2,5.3.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Конспектирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров.
МР 01, МР 04, МР 05, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10	Р6, Темы 6.1, 6.3.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Конспектирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров.
МР 01, МР 04, МР 05, ПРб 11	Р6, Темы 6.1, 6.3.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Конспектирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров.
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 12, ПРб 13.	Р 6, Тема 6.2	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Конспектирование, самостоятельная работа с источниками информации, работа с учебниками, решение примеров.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.04 Иностранный язык»

(английский)

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Черновол М.П., преподаватель кафедры восточных и европейских языков, перевода и лингводидактики ЕГУ им. И.А. Бунина, первая категория

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры восточных и европейских языков, перевода и лингводидактики

СОДЕРЖАНИЕ

13. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

14. Структура и содержание учебного предмета……

15. Условия реализации программы учебного предмета……..

16. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Иностранный язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Реализация программы учебного предмета «Иностранный язык» направлена на достижение метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 03	работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
Коммуникативные УУД	

МР 04	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
МР 05	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; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; оценивать приобретенный опыт.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Иностранный язык" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического

	содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;
ПРб 02	овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;
ПРб 03	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;
ПРб 04	овладение 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;
ПРб 05	овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;
ПРб 06	овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые

	различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;
ПРб 07	овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
ПРб 08	развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);
ПРб 09	приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	66
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	12
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей.		**52**
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	**Основное содержание**	***8***
	Лексика: − города; − национальности; − профессии; − числительные; − члены семьи (mother-in-law/ nephew/ stepmother, etc.); − внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); − личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) − названия профессий (teacher, cook, businessman, etc). Грамматика: − глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). − простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); − степени сравнения прилагательных и их правописание; − местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; − модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: − Правила чтения. Звуки. Транскрипция.	
	Практические занятия:	***8***
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Отношения поколений в семье. 3. Описание внешности и характера человека.	*2* *4* *2*
Тема 1.2. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы.	**Основное содержание**	***8***
	Лексика: − рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); − наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.). Грамматика: − предлоги времени; − простое настоящее время и простое продолжительное время (их образо- вание и функции в действительном залоге) − глагол с инфинитивом;	

	− сослагательное наклонение − love/ like/ enjoy + Infinitive/ -ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Рабочий день. 2. Досуг. Хобби. 3. Активный и пассивный отдых.	*4* *2* *2*
Тема 1.3. Условия проживания в городской и сельской местности.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − здания (attached house, apartment, etc.); − комнаты (living-room, kitchen, etc.); − обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); − техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); − условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); − места в городе (city centre, church, square, etc.). Грамматика: − оборот there is/ are; − неопределённые местоимения some/ any/ one и их производные. − предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); − модальные глаголы в этикетных формулах (Can/ may I help you?, Should you have any questions _____, Should you need any further information ____и др.); − специальные вопросы; − вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you __, please? Would you like _____? Shall I___?); − наречия, обозначающие направление.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, интерьер, условия для обучения, оборудование). 2. Контрольная работа.	*4* *2*
Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); − товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); − одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.). Грамматика:	

	− существительные исчисляемые и неисчисляемые; − употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; − артикли: определенный, неопределенный, нулевой; − чтение артиклей; − арифметические действия и вычисления.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение покупок в продуктовом магазине. 3. Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.	*2* *2* *2*
Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание, спорт.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); − правильное питание (diet, protein, etc.); − названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); − симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); − еда (egg, pizza, meat, etc.); − способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc.); − дроби и меры весов (1/12: one-twelfth). Грамматика: − образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; − множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; − существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; − чтение и правописание окончаний; − простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. − чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); − правильные и неправильные глаголы; − used to + Infinitive structure.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни. 2. Еда полезная и вредная.	*4* *2*
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	**Основное содержание**	***4***
	Лексика: − виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); − виды транспорта (bus, car, plane, etc.). Грамматика: − инфинитив, его формы; − неопределенные местоимения;	

	− образование степеней сравнения наречий; − наречия места	
	Практические занятия:	*4*
	1. Почему и как люди путешествуют. 2. Путешествие на поезде, самолете.	*2* *2*
Тема 1.7. Страна/ страны изучаемого языка.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − государственное устройство (government, president, chambers of parliament, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, etc.); − экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); − достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc.); − количественные и порядковые числительные; − обозначение годов, дат, времени, периодов. Грамматика: − артикли с географическими названиями; − прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова-маркеры времени); − сравнительные обороты than, as … as, not so … as; − прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова-маркеры времени).	
	Практические занятия:	***6***
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции. 3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности).	*2* *2* *2*
Тема 1.8. Россия.	**Основное содержание**	***8***
	Лексика: − государственное устройство (government, president, judicial, commander- in-chief, etc.); − погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); − экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); − достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика: − артикли с географическими названиями;	

	− прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова-маркеры времени); − сравнительные обороты than, as … as, not so … as.	
	Практические занятия:	*8*
	1. Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. 4. Традиции народов России.	*2* *2* *2* *2*
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей.		**16**
Тема 2.1. Предприятия, бизнес и услуги.	**Основное содержание**	***6***
	Лексика: − экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.); − финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.). Грамматика: − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Экономика России. 2. Работа предприятия. 3. Услуги. Документация.	*2* *2* *2*
Тема 2.2. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	**Основное содержание**	***6***
	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.	
	Практические занятия:	*6*
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности. 3. Контрольная работа.	*2* *2* *2*
Тема 2.3. Выдающиеся люди родной страны и страны/ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	**Основное содержание**	***4***
	Лексика: − профессионально-ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	
	Практические занятия:	*4*
	1. Известные ученые и их открытия в России.	*2*

	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	*2*
Раздел 3. Иностранный язык для профессиональных целей.		**10**
Тема 3.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	**Основное содержание**	***10***
	Лексика: − профессионально ориентированная лексика; − лексика делового общения. Грамматика: − герундий, инфинитив; − грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	
	Практические занятия:	*10*
	1. Особенности подготовки по профессии/ специальности. 2.Специфика работы по профессии/ специальности. 3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности. 4. Основные понятия вашей профессии. 5. Чемпионаты WorldSkills / написание эссе.	*2* *2* *2* *2* *2*
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Английский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 14-е изд. — Москва: Просвещение, 2025. — 248 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/472886

2. Английский язык: 11 класс: базовый уровень: учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 14-е изд. — Москва: Просвещение, 2025. — 256 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/472892

Дополнительные источники:

1. Алипичев, А. Ю. Английский язык для аграриев (B1-B2): учебник для среднего профессионального образования / А. Ю. Алипичев, А. Н. Кузнецов. — Москва: Юрайт, 2026. — 185 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://urait.ru/bcode/590303

2. Английский язык: сборник заданий для аудиторной и самостоятельной работы студентов СПО по направлениям подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного, 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, 35.02.14 Охотоведение и звероводство, 35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования: учебное пособие / Сост. В. Л. Попова, А. Д. Горева. — Вологда: ВГМХА им. Н. В. Верещагина, 2025. — 57 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/518982

3. Вербицкая, М. В. Английский язык. 10 класс: базовый уровень: учебник / М. В. Вербицкая, С. Маккинли, Б. Хастингс [и др.]; под редакцией М. В. Вербицкой. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 144 с.

4. Голицынский, Ю. Б. Английский язык. Рабочая тетрадь 10-11 класс: учебное пособие / Ю. Б. Голицынский. — Санкт-Петербург: КАРО, 2025. — Часть 1. — 2025. — 152 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/517693

5. Голицынский, Ю. Б. Английский язык: Грамматика: 10-11 класс. Рабочая тетрадь: учебное пособие: в 2 частях / Ю. Б. Голицынский. — Санкт-Петербург: КАРО, 2023. — Часть 2. — 2023. — 152 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/423875

6. Гунина, Н. А. Английский язык для агротехнологических классов и сельскохозяйственных специальностей СПО: учебное пособие / Н. А. Гунина, П. И. Лобеева. — Москва: Просвещение, 2025. — 176 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/509035

7. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — 16-е изд., стер. — Москва: КНОРУС, 2026. — 311 с. — URL: https://book.ru/book/960781

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань». – URL: http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «Юрайт». – URL: https://urait.ru/

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Видеоуроки в интернет: Мультиурок. – URL: http://videouroki.net

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – URL: http://school-collection.edu.ru/

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: http://window.edu.ru/

Онлайн-словари ABBYY Lingvo. – URL: http://www.abbyyonline.ru

Онлайн-словарь Мультитран. – URL: http://www.multitran.ru

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – URL: http://fcior.edu.ru/

Энциклопедия «Британника» / Encyclopædia Britannica. – URL: www.britannica.com

Cambridge Dictionaries Online. – URL: http://dictionary.cambridge.org

Macmillan Dictionary / Macmillan Education Limited. – URL: www.macmillandictionary.com

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой)

1 семестр

1. Describe a member of your family (appearance and character).
2. Make 5 sentences with the verbs to be, to have, to do as main verbs.
3. Compare two people using comparative and superlative degrees of adjectives.
4. Describe your typical working day using Present Simple and adverbs of frequency.
5. What do you like doing in your free time? Use love/like/enjoy + infinitive/-ing.
6. Explain the difference between Present Simple and Present Continuous with examples.
7. Describe your room using there is/there are and prepositions of direction.
8. How do you ask for and give directions in a city?

9. Describe your college building, interior and facilities.
10. Make polite requests using Could you…?, Would you like…?, Shall I…?
11. Name 5 countable and 5 uncountable nouns. Use them with much/many/a lot of.
12. Act out a dialogue: buying food in a supermarket.
13. Act out a dialogue: buying clothes or shoes in a shop.
14. Explain the use of definite, indefinite and zero articles with examples.
15. Name 5 parts of the body and 5 symptoms of illness.
16. What is a balanced diet? Name healthy and unhealthy food.
17. Tell about your favourite sport using Past Simple and used to.
18. Form the plural of: child, man, criterion, phenomenon, sheep.

2 семестр

1. What are the advantages and disadvantages of travelling by plane and by train?
2. Make 5 sentences using indefinite pronouns (somebody, anything, nowhere, etc.).
3. Compare adverbs: fast, quickly, well, badly.
4. What are the national symbols of Great Britain?
5. Describe the political system of the USA.
6. Name 3 famous sights in London and 3 in New York.
7. Use Past Perfect and Past Continuous to describe a trip to an English-speaking country.
8. Describe the geographical position and climate of Russia.
9. What are the national symbols of Russia?
10. Tell about 2-3 famous sights in Moscow.
11. Compare the political system of Russia and the UK.
12. Name 3 types of financial institutions and their functions.
13. What industries are developed in Russia? Use specialised vocabulary.
14. What documents are used in business services?
15. Name 4 modern technical devices and their main functions.
16. Make 3 sentences in Passive Voice about scientific achievements.
17. How are ICT used in your professional field?
18. Name a famous Russian scientist and describe their discovery.
19. Name a famous British or American scientist and their contribution to science.
20. Why did you choose your profession/ speciality?
21. What are the main principles of your future professional activity?
22. What key concepts (terms) are important in your profession? Name 5-6.
23. How does foreign language help you in your professional development?
24. Write a short essay (5-7 sentences): The role of English in my future career.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации

МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 3.1 Р 3.1 п-о/с	Устный опрос Тестирование Ролевые игры Эссе Творческие задания Практические работы Выполнение заданий промежуточной аттестации

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.04 Иностранный язык»

(немецкий)

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Каленцова Татьяна Владимировна, преподаватель кафедры восточных и европейских языков, перевода и лингводидактики

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры восточных и европейских языков, перевода и лингводидактики

СОДЕРЖАНИЕ

17. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

18. Структура и содержание учебного предмета……

19. Условия реализации программы учебного предмета……..

20. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Иностранный язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.

Регулятивные УУД	
МР 06	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; 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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Иностранный язык" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и

	литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;
ПРб 02	совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; 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 повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз отобранного тематического содержания речи; прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

ПРб 03	знание и понимание основных значений изученных лексических единиц 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;
ПРб 04	овладение 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;
ПРб 05	овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;
ПРб 06	овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;
ПРб 07	овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
ПРб 08	развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);
ПРб 09	приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	**66**
2. Профессионально ориентированное содержание	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи		**8**
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи	**Основное содержание**	
	Значение семьи для человека: прошлое и настоящее семейных взаимоотношений. Распределение обязанностей в семье. Фонетический строй немецкого языка. Глаголы haben, sein (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 1.2 Межличностные взаимоотношения	**Основное содержание**	
	Семья: связь поколений. Конфликтные ситуации: предупреждение и разрушение. Простое настоящее время Präsens; Возвратные глаголы.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 1.3. Характеристика человека	**Основное содержание**	
	Характеристика членов семьи. Знаменитые семейные пары. Повелительное наклонение глагола. Словообразование.	
	Практические занятия:	2

	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 2. Молодежь в современном обществе.		**8**
Тема 2.1. Досуг современной молодежи	**Основное содержание**	
	Виды увлечений и досуга: чтение книг, посещение театра, просмотр фильмов, хобби. Парные сочинительные союзы.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 2.2. Дружба	**Основное содержание**	
	Лучшие друзья. Дружба и социальные сети. Переписка с зарубежными сверстниками. Модальные глаголы и их эквиваленты. Повелительное наклонение глагола.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания. Оформление личной переписки.	
Раздел 3. Условия проживания в городской и сельской местности.		**8**
Тема 3.1. Жилье	**Основное содержание**	
	Типичная квартира в Германии и Росси. Порядковые числительные.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 3.2. Квартира и свой дом	**Основное содержание**	
	Условия проживания в городской и сельской местности: преимущества и недостатки. Сослагательное наклонение глагола.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 3.3. Дом (квартира) мечты	**Основное содержание**	
	Описание помещений учебного корпуса. Местность и жилье, о котором я мечтаю. Сослагательное наклонение глагола.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 4. Покупки.		**10**
Тема 4.1. Карманные деньги	**Основное содержание**	
	Источник дохода молодежи: карманные деньги. Возможность подработки на каникулах. Обращение с деньгами. Склонение имен прилагательных.	
	Практические занятия:	4

	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 4.2 В магазине	**Основное содержание**	
	Покупки: одежда, обувь, продукты питания. Склонение имен прилагательных.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 4.3. Покупки в интернете	**Основное содержание**	
	Онлайнкаталог. Преимущества интернет-магазинов. Степени сравнения имен прилагательных. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 5.Здоровый образ жизни.		**8**
Тема 5.1. Режим дня	**Основное содержание**	
	Режим труда и отдыха: соблюдение режима дня, правильное распределение активностей. Инфинитивные обороты. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 5.2 Питание	**Основное содержание**	
	Здоровое питание: составление здорового меню. Сложноподчиненное предложение (порядок слов, основные виды). Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема 5.3 Спорт	**Основное содержание**	
	Спорт в моей жизни. Основные способы моей двигательной активности. Сложноподчиненное предложение. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Раздел 6.Страны изучаемого языка.		**10**
Тема **6.1.** Немецкоязычные страны	**Основное содержание**	
	Общий обзор немецкоязычных стран. Простое прошедшее время глагола. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **6.2.**	Исторические основы воссоединения Германии.	

История Германии.	Сложноподчиненное предложение: придаточные времени. Словообразование.	
	Практические занятия:	2
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **6.2.** Культурные особенности страны изучаемого языка	Достопримечательности немецких городов. Выдающиеся люди стран изучаемого языка. Сложноподчиненное предложение Словообразование.	4
	Практические занятия:	
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
	Раздел 7. Изобретения и открытия.	**14**
Тема **7.1** Научно-технический прогресс	Научно-технический прогресс в повседневной жизни. Что принес научно-технический прогресс в мой дом. Преимущества и недостатки научно-технического прогресса. Сложное прошедшее время. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **7.2** Выдающиеся представители науки	Изобретатели: основные биографические данные и область научной деятельности. Изобретения. Конструкция: haben/sein+zu+Infinitiv	
	Практические занятия:	6
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Тема **7.3** Научно – технический прогресс и экологические проблемы	Проблемы окружающей среды 21 века. Природные катастрофы современности. Модальные глаголы. Модальные глаголы в конструкциях пассивного залога. Словообразование.	
	Практические занятия:	4
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания.	
Прикладной модуль. Раздел 8. Особенности профессиональной коммуникации.		**12**
Тема **8.1**. Профессии и профессиональные качества. Профессиональный рост, карьера	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Специалист в области сельского хозяйства: личностные качества и образование. Оформление резюме. Основные клише и выражения письменной речи.	
	Практические занятия:	6
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания. Оформление письма.	
Тема **8.2**. Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	
	Функциональные стили русского литературного языка Разговорная речь и устная речь Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	

	Практические занятия:	6
	Аудирование. Чтение. Выполнение лексико грамматических упражнений. Составление диалогов/ монологического высказывания. Оформление письма.	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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

1 Понятие отрасли в рыночной экономике.
2 Место отрасли в народном хозяйстве.
3 Место предприятия в отрасли.
4 Факторы, определяющие экономические границы отрасли.
5 Отрасль совершенной конкуренции.
6 Несовершенная конкуренция в отрасли.
7 Вход и выход из отрасли, отраслевые барьеры.
8 Источники рыночной власти.
9 Показатели рыночной власти.
10 Последствия реализации рыночной власти.
11 Основные принципы размещения предприятий.
12 Факторы, определяющие размеры предприятий.
13 Показатели концентрации производства в отрасли.
14 Воздействие политики государства на концентрацию производства в отрасли.
15 Влияние стохастических факторов на концентрацию производства в отрасли.
16 Олигополистическая взаимозависимость предприятия в отрасли.
17 Открытые и скрытые соглашения в условиях олигополии.
18 Условия, ограничивающие олигопольную координацию.
19 Монополия и монополизация отрасли.
20 Стремление к монополизации как причина концентрации производства в отрасли.
21 Потери, вызванные монополизацией отрасли.
22 Х-неэффективность.
23 Феномен горизонтальной интеграции.
24 Природа и виды вертикального контроля.
25 Причины интеграции производства, и политика в отношений вертикального кон-троля.

26 Природа продуктовой дифференциации, её типы.
27 Оптимальное продуктовое разнообразие.
28 Неценовая конкуренция в отрасли.
29 Олигополистическое ценообразование в отрасли.
30 Политика лидерства в ценах в отрасли.
31 Виды ценовой дискриминации и их характеристика.
32 Отрасль в системе эффективного функционирования экономики.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 2, Темы 2.1.,2.2. Р 3, Темы 3.1.,3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 7, Темы 7.1-7.3	Устный опрос Тестирование Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение теста
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2 Р 3, Темы 3.1., 3.2. Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 6, Темы 6.1-6.2	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 5, Темы 5.1-5.2	Эссе Сообщения Практические работы Выполнение теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 5, Темы 5.1-5.3 Р 6, Темы 6.1-6.2 Р 7, Темы 7.1-7.3 Р 7, Темы 8.1-8.2	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Выполнение теста

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.05 Информатика»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Черноусова Олеся Юрьевна, преподаватель кафедры математического моделирования, компьютерных технологий и информационной безопасности, ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры математического моделирования, компьютерных технологий и информационной безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

21. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

22. Структура и содержание учебного предмета……

23. Условия реализации программы учебного предмета……..

24. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Информатика» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Информатика»: сформировать у обучающихся информационные компетенции, а также навыки их применения в практической профессиональной деятельности в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Информатика» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,

	выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.

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

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Информатика" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования
ПРб 02	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации
ПРб 03	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений
ПРб 04	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с

	компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет
ПРб 05	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
ПРб 06	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных
ПРб 07	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа
ПРб 08	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)
ПРб 09	умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива
ПРб 10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
ПРб 11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;
ПРб 12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых

	образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
лабораторные занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Теоретические основы информатики и цифровая грамотность		**26**
Тема **1.1**. Информация и информационные процессы	**Основное содержание**	***3***
	Понятие информации, ее виды и свойства. Информационная деятельность человека. Основные информационные процессы: сбор, обработка, передача, хранение, защита информации. Роль информации в современном обществе.	*2*

	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование.	*1*
	Лабораторные занятия:	***3***
	Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Подходы к измерению информации. Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации (бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт). Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения	*2*
	Информационные процессы. Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объём памяти.	*1*
Тема **1.2** Компьютер: аппаратное и программное обеспечение, файловая система	**Основное содержание**	***2***
	Техника безопасности и гигиена при работе с компьютером. Программное обеспечение компьютера. Законодательство Российской федерации в области программного обеспечения	*1*
	Принцип работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства.	*1*
	Лабораторные занятия:	***2***
	Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств	*2*
Тема 1.3. Основы сетевых информационных технологий	**Основное содержание**	***2***
	Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Сетевой этикет. Проблемы подлинности полученной информации.	*2*
	Лабораторные занятия:	***2***
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен и Веб-сайты. Веб-страница. Взаимодействие браузера с веб-сервером. Динамические страницы. Разработка интернет-приложений (сайтов). Сетевое хранение данных.	*2*

Тема 1.4 Основы социальной информатики	**Основное содержание**	***1***
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использование ИКТ. Защита информации и информационная безопасность. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним.	*1*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Организация личного архива информации. Информационные технологии и профессиональная деятельность.	*1*
Тема 1.5. Представление информации в компьютере	**Основное содержание**	***2***
	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа P-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной P-ичной в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы в P-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления	*1*
	Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера.	*1*
	Лабораторные занятия:	***2***
	Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтовые кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объема текстовых сообщений.	*1*
	Кодирование изображений. Оценка информационного объема растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.	*1*
Тема 1.6. Элементы алгебры логики	**Основное содержание**	***1***
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Логические функции.	*1*
	Лабораторные занятия:	***1***

	Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме	*1*
Тема 1.7. Информационное моделирование	**Основное содержание**	***3***
	Модели и моделирование. Представление результатов моделирования. Графы. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов	*1*
	Контрольная работа №1. «Цифровая грамотность и основы информационных технологий	*2*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Деревья. Дискретные игры для двух игроков с полной информацией. Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов окружающего мира.	*1*
Раздел 2. Офисные информационные технологии и работа с данными		***42***
Тема 2.1. Технологии обработки текстовой, графической и мультимедийной информации	**Основное содержание**	***6***
	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Облачные сервисы. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы.	*2*
	Растровая и векторная графика.	*2*
	Создание аудиовизуальных объектов. Компьютерные презентации. Принципы построения и редактирования трехмерных моделей.	*2*
	Лабораторные занятия:	***6***
	Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа.	*2*
	Создание презентации с помощью шаблона оформления. Настройка анимации	*2*
	Создание информационного буклета на основе шаблона.	*2*
Тема 2.2. Электронные таблицы	**Основное содержание**	***4***
	Введение в электронные таблицы. Простые вычисления в таблицах. Использование встроенных формул. Анализ данных. Основные задачи анализа данных. Последовательность решения задач анализа данных.	***2***

	Анализ данных с помощью электронных таблиц. Компьютерно-математические модели. Работа с готовой компьютерной моделью. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра.	***2***
	Лабораторные занятия:	***8***
	Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами. Построение графиков и диаграмм.	*8*
Тема 2.3. Базы данных	**Основное содержание**	***6***
	Табличные (реляционные) базы данных. Таблица-представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей.	*2*
	Задание ключей. Создание основных объектов БД. Связывание таблиц. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами.	*2*
	Создание запросов. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Запросы к многотабличным базам данных.	*2*
	Лабораторные занятия:	***8***
	Создание и настройка онлайн-формы сбора данных.	*4*
	Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами	*4*
Тема 2.4. Средства искусственного интеллекта	**Основное содержание**	***3***
	Средства искусственного интеллекта.	*2*
	Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем.	*1*
	Лабораторные занятия:	***1***
	Основы работы с нейросетями. Работа с чатом GPT.	*1*
Раздел 3. Основы алгоритмизации и программирования		***10***
Тема 2.7. Алгоритмы и элементы программирования	**Основное содержание**	***6***
	Анализ алгоритмов. Этапы решения задач на компьютере. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат.	*1*
	Языки программирования. Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки.	*1*
	Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня.	*1*

	Разработка и программная реализация алгоритмов методом перебора.	*1*
	Контрольная работа № 2. «Основы алгоритмизации и программирования».	*2*
	Лабораторные занятия:	***4***
	Реализация линейных алгоритмов. Работа с переменными разных типов	*1*
	Программная реализация разветвляющихся и циклических алгоритмов. Составные условия.	*1*
	Разработка алгоритмов методом полного перебора.	*1*
	Ввод, вывод и обработка одномерных массивов. Сортировка одномерного массива простыми методами	*1*

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» требует наличия в учебном заведении кабинета информатики и ИКТ, компьютерной лаборатории информатики и вычислительной техники.

Помещение кабинета информатики должно удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СП 2.4.3648-20) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- *рабочие места по количеству обучающихся:*
- комплект мебели для обучающихся (парты и стулья) (по количеству обучающихся)
- персональный компьютер с лицензионным и свободным программным обеспечением, выходом в локальную сеть и сеть Интернет (процессор не ниже Core 5 / Ryzen 5, оперативная память объемом не менее 8 гб, монитор 23.8" с разрешением 1920x1080, комплект устройств ввода и управления информацией проводной (мышь и клавиатура)) (по количеству обучающихся)
- источник бесперебойного питания (по количеству автоматизированных рабочих мест);
- *рабочее место преподавателя:*
- комплект мебели (стол письменный (длинна 160 см x ширина 80 см x высота 75 см), компьютерное кресло, тумба офисная с ящиками)
- персональный компьютер с лицензионным и свободным программным обеспечением, выходом в локальную сеть и сеть Интернет (процессор не ниже Core 5 / Ryzen 5, оперативная память объемом не менее 8 гб, монитор 23.8" с разрешением 1920x1080 (2 шт.), комплект устройств ввода и управления информацией проводной (мышь и клавиатура)) (1 шт.)
- источник бесперебойного питания (1 шт.)
- МФУ лазерное, черно-белое, с протяжным сканером (1 шт.)
- колонки для персонального компьютера (1 компл.)
- микрофон проводной настольный (1 шт.)
- Веб-камера (1 шт.);
- комплект учебно-методической документации (для проведения лекционных и практических занятий);
- комплекты справочной документации и информационных стендов;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- дидактические материалы (задания для: контрольных работ, разных видов оценочных средств, зачета и др.; по количеству обучающихся + 1 для преподавателя);
- технические средства обучения и программное обеспечение:

- доска магнитно-меловая (или магнитно-маркерная) (100х150 см) (1 шт.)
- сетевое оборудование;
- мультимедийный проектор (1 шт.)
- напольный экран для проектора / интерактивная доска / видеостена (1 шт.)
- мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- операционная система Windows 10 Pro (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- файловый менеджер (в составе ОС или иной, по количеству автоматизированных рабочих мест)
- лицензионный пакет офисных приложений Microsoft Office 2010 Pro Plus (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- лицензионное приложение Microsoft Visio 2010 Professional (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- свободный пакет офисных приложений Libre Office версия 7.5.1.2 (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- лицензионное программное обеспечение для работы с PDF-файлами Adobe Acrobat Pro (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- лицензионный программный симулятор работы сети Cisco Packet Tracer (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- свободный программный симулятор сетевого оборудования GNS3 (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- бесплатный текстовый редактор для разработчиков Visual Studio Code (по количеству автоматизированных рабочих мест) - среда для разработки программного обеспечения Visual Studio 2017 (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- интегрированная среда разработки и обучения Python IDLE (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- лицензионный пакет программного обеспечения автоматизированного проектирования AutoCAD (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- лицензионный пакет программного обеспечения автоматизированного проектирования Компас 3D (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- свободно распространяемый пакет программного обеспечения автоматизированного проектирования LibreCAD (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- бесплатный графический редактор GIMP (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- бесплатный сервис видеоконференций SberJazz (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- бесплатный сервис видеоконференций Яндекс.Телемост (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- антивирусное программное обеспечение (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- программа-архиватор (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- мультимедиа проигрыватель (по количеству автоматизированных рабочих мест)
- браузер (по количеству автоматизированных рабочих мест).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Информатика: 10 класс: базовый уровень: учебник предназначен для изучения информатики на базовом уровне в 10 классе общеобразовательных организаций и для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Босова Л.Л., Босова А.Ю. "Издательство "Просвещение", 2024.
2. Информатика: 11 класс: базовый уровень: учебник предназначен для изучения информатики на базовом уровне в 11 классе общеобразовательных организаций и для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего

профессионального образования; Босова Л.Л., Босова А.Ю. "Издательство "Просвещение", 2024.

Дополнительные источники:

1. Информатика: 10-11 класс: базовый уровень: компьютерный практикум предназначен для изучения информатики на базовом уровне в 10 классе общеобразовательных организаций и для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Босова Л.Л., Босова А.Ю., Куклина И.Д. и другие "Издательство "Просвещение", 2021.
2. Информатика: Курс лекций: учебник для СПО: учебник предназначен для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Логунова О.С. "Издательство Лань", 2022.
3. Информатика: Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: Учебное пособие для СПО; Журавлев А.Е. "Издательство Лань", 2022.
4. Информатика и информационные технологии: учебник для СПО; Гаврилов М.В., Климов В.А. "Юрайт", 2024.
5. Информатика: Практические работы: Учебное пособие для СПО; Алексеев В.А. "Издательство Лань", 2024.

Интернет-ресурсы:

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Технологическая образовательная платформа «Яндекс Учебник» программа по информатике для СПО - https://education.yandex.ru/lab/library/common-course-container/informatics/collection/info_course-spo_2024-25/?grade=99
Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса - https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php
Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса - https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNULesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет-браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-Lite Codec Pack – универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов к зачету.

1. Понятие информации и свойства информации
2. Виды информации
3. Применение информационных технологий в различных сферах деятельности

4. Основные этапы информационного развития общества (этапы развития технических средств и информационных ресурсов)
5. Роль информационной деятельности в современном обществе. Информационные ресурсы общества
6. Образовательные информационные ресурсы
7. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации
8. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления
9. Правонарушения в информационной сфере
10. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности
11. Классификация ЭВМ по принципу действия и по назначению
12. Классификация ЭВМ по уровню специализации
13. Классификация ЭВМ по размеру и совместимости
14. Магистрально-модульный принцип построения ЭВМ
15. Базовая аппаратная конфигурация ЭВМ
16. Внутренние устройства системного блока
17. Программное обеспечение ПК
18. Операционная система: назначение и основные функции
19. Файлы и папки: имена, состав, назначение
20. Антивирусные программы
21. Вредоносное ПО и способы борьбы с ними
22. Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий
23. Интернет. Информация в интернете.
24. Сеть интернет. Адресация в сети интернет.
25. Логические операции над высказываниями (конъюнкция, дизъюнкция…)
26. Основы работы в Power Point
27. Использование возможностей MS Word в профессиональной деятельности
28. Вставка в документ различных объектов. Нумерованные и маркированные списки
29. Электронные таблицы как средства обработки числовой информации
30. Формулы, операции, ссылки в Excel

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел / Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 12	Р 1, Темы 1.1., 1.2., 1.3.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 11	Р 2, Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Практические работы, Лабораторные работы

МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 04, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Кейс – задания, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 06, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 11, ПРб 12	Р 4, Темы 4.1.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Кейс – задания, Практические работы, Лабораторные работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 10, ПРб 11, ПРб 12	Р 5, Темы 5.1., 5.2.	Конспекты, Устный опрос, Тестирование, Кейс – задания, Практические работы, Лабораторные работы

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.06 Физика»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Ярлыкова Н.А., преподаватель кафедры математики, информатики, физики и методики обучения ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры математики, информатики, физики и методики обучения

СОДЕРЖАНИЕ

25. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

26. Структура и содержание учебного предмета……

27. Условия реализации программы учебного предмета……..

28. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Физика» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Физика»:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественнонаучной 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 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.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Физика» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения,

	классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

	владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
МР 05	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; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.

МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Физика" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
ПРб 02	сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;
ПРб 03	владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
ПРб 04	владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил,

	принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
ПРб 05	умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
ПРб 06	владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
ПРб 07	сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
ПРб 08	сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
ПРб 09	сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;
ПРб 10	овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;
ПРб 11	овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	39
2. Профессионально ориентированное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) 1 семестр – итоговая оценка 2 семестр – зачет с оценкой	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**4**
Тема 1.1. Введение. Физика и методы научного познания	**Основное содержание**	
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике	1
Тема 1.2. Моделирование физических явлений и процессов.	**Основное содержание**	
	Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	1
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства	1
	Профессионально-ориентированное содержание	1

	Значение физики при освоении профессии	
Раздел 2.Механика		**20**
Тема 2.1. Кинематика	**Основное содержание**	
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория, путь, перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени Свободное падение. Ускорение свободного падения Криволинейное движение. Равномерное движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение Технические устройства: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи	5
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение мгновенной скорости. Исследование соотношения между путями, пройденными телом за последовательные равные промежутки времени при равноускоренном движении с начальной скоростью, равной нулю. Изучение движения шарика в вязкой жидкости. Изучение движения тела, брошенного горизонтально	4
	Профессионально-ориентированное содержание	1
	Сложение перемещений и сложение скоростей	
Тема 2.2. Динамика	**Основное содержание**	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчёта (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела Сила упругости. Закон Гука Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела в ИСО Технические устройства: подшипники, движение искусственных спутников	4
	Практические занятия:	
	Практические работы. Изучение движения бруска по наклонной плоскости под действием нескольких сил. Исследование зависимости сил упругости, возникающих в деформируемой пружине и резиновом образце, от величины их деформации.	4

	Исследование условий равновесия твёрдого тела, имеющего ось вращения	
Тема 2.3. Законы сохранения в механике	**Основное содержание**	
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение Работа силы Мощность силы Кинетическая энергия материальной точки. Теорема о кинетической энергии Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии Упругие и неупругие столкновения Технические устройства: движение ракет, водомёт, копер, пружинный пистолет	1
	Профессионально-ориентированное содержание	1
	Кинетическая и потенциальная энергии. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения в повседневной жизни	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**10**
Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории	**Основное содержание**	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей Масса молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина Уравнение Клапейрона — Менделеева. Закон Дальтона Газовые законы, изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара Технические устройства: термометр, барометр	1
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение массы воздуха в классной комнате. Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы. Газовые законы и их применение	1
Тема 3.2 Основы термодинамики	**Основное содержание**	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения	2

	Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоёмкость тела. Удельная теплоёмкость вещества. Расчёт количества теплоты при теплопередаче Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин, Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее - КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые — двигатели. Экологические проблемы теплоэнергетики Технические устройства: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение удельной теплоёмкости.	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Уравнение теплового баланса	1
Тема 3.3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы	**Основное содержание**	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация Уравнение теплового баланса. Технические устройства: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов и нанотехнологии.	1
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение влажности воздуха.	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	1
Раздел 4. Электродинамика		**20**
Тема 4.1 Электростатика	**Основное содержание**	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов Проводники, диэлектрики и полупроводники Закон сохранения электрического заряда Взаимодействие зарядов. Закон Кулона Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции. Линии напряжённости электрического поля	3

	Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов Проводники и диэлектрики в постоянном электрическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора Технические устройства: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, ксерокс, струйный принтер	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение электроёмкости конденсатора	3
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Поляризация диэлектриков. Применение конденсаторов	1
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**Основное содержание**	
	Условия существования постоянного электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток Напряжение. Закон Ома для участка цепи Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников Работа электрического тока. Закон Джоуля — Ленца Мощность электрического тока Электродвижущая сила (далее - ЭДС) и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n перехода. Полупроводниковые приборы Электрический ток в электролитах. Электролитическая диссоциация. Электролиз Электрический ток в газах Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Различные типы самостоятельного разряда. Молния. Плазма Технические устройства: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника	3
	Практические занятия:	
	Практические работы. Изучение смешанного соединения резисторов. Измерение ЭДС источника тока и его внутреннего сопротивления. Наблюдение электролиза	4
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления проводников от	2

	температуры. Соединение источников электрической энергии в батарею.	
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Основное содержание**	
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки стоком. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током Сила Ампера, её модуль и направление Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца Явление электромагнитной индукции Поток вектора магнитной индукции - ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле ЭДС индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле Правило Ленца Индуктивность. Явление самоиндукции ЭДС самоиндукции Энергия магнитного поля катушки с током Электромагнитное поле Технические устройства: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь	2
	Практические занятия:	
	Практические работы. Изучение магнитного поля катушки с током. Исследование действия постоянного магнита на рамку с током. Исследование явления электромагнитной индукции	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Магнитные свойства вещества.	1
Раздел 5. Колебания и волны		**12**
Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания	**Основное содержание**	
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний Пружинный маятник. Математический маятник Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудами колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре	4

	Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни Технические устройства: сейсмограф, электрический звонок, линии электропередач	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора	2
Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны	**Основное содержание**	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны Интерференция и дифракция механических волн Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и υ в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды Технические устройства: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Получение, передача и распределение электроэнергии.	1
Тема 5.3. Оптика	**Основное содержание**	
	Прямолинейное распространение света в однородно среде. Луч света Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения	2

	Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза, Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой Пределы применимости геометрической оптики Интерференция света. Когерентные источники. Условия когерентных источников наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку Поляризация света Технические устройства: очки, лупа, фотоаппарат проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляроид	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Измерение показателя преломления. Исследование свойств изображений в линзах. Наблюдение дисперсии света	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Законы оптики в профессиональной деятельности.	1
Раздел 6. Элементы специальной теории относительности		**3**
Тема 6.1. Элементы специальной теории относительности	**Основное содержание**	1
	Границы применимости классической механики. Постулаты теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины Энергия и импульс свободной частицы Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы	
	Практические занятия:	
	Элементы релятивистской динамики	2
Раздел 7. Квантовая физика		**6**
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики	**Основное содержание**	1
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта Давление света. Опыты П.Н. Лебедева Химическое действие света Технические устройства: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод	
Тема 7.2. Строение атома	**Основное содержание**	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома	1

	Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода Волновые свойства частиц, Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов на кристаллах Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера Технические устройства: спектральный — анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Наблюдение линейчатого спектра	1
Тема 7.3. Атомное ядро	**Основное содержание**	1
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы Открытие протона и нейтрона, Нуклонная модель ядра Гейзенберга — Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы Альфа-распад, Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра Ядерные реакции. Деление и синтез ядер Ядерный реактор. Термоядерный синтез Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия Технические устройства: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба	
	Практические занятия:	
	Практические работы. Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)	1
	Профессионально-ориентированное содержание	
	Ядерная энергетика	1
Раздел 8. Элементы астрофизики		**3**
Тема 8.1. Элементы астрофизики	**Основное содержание**	
	Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты гиганты и их спутники, карликовые планеты. Малые тела. Солнечной системы Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь	3

	Диаграмма «спектральный класс светимость. Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса — светимость» для звёзд главной последовательности Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звёзд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Возраст и радиус Вселенной, теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Реликтовое излучение Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		
	Всего:	**78**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете физики.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Дмитриева, В.Ф. Физика. Технологический профиль : учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1 / В.Ф. Дмитриева. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 320 с. — ISBN 978-5-0054-1809-8 —Текст : электронный. URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5397/705810/ (дата обращения: 13.05.2026).

2. Дмитриева, В.Ф. Физика. Технологический профиль : учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / В.Ф. Дмитриева. — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-0054-3172-1 — Текст : электронный. — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5397/978442/ (дата обращения: 13.05.2026).

3. Дмитриева, В. Ф. Физика. Технологический профиль. Сборник задач : учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева. — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-0054-3235-3 — Текст : электронный. URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5397/978445/ (дата обращения: 13.05.2026).

4. Пурышева, Н.С. Физика: базовый уровень: практикум по решению задач: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником, учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Н.С.Пурышева, Н.Е.Важеевская, Д.А Исаев. и другие- 1-е издание.-Акционерное общество "Издательство "Просвещение"2023.-208 с.- ISBN 978-5-09-107597-7. — Текст : электронный// Образовательная платформа Просвещение [сайт]. — URL: https://prosv.ru/product (дата обращения: 13.05.2026).

Дополнительные источники:

1. Васильев, А. А. Физика : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538886 (дата обращения: 13.05.2026).

2. Калашников, Н. П. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, С. Е. Муравьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 496 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16205-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542247 (дата обращения: 13.05.2026).

3. Физика : 10-й класс : базовый уровень : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, С. В. Степанов [и др.]. — 4-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2022. — 399 с. — ISBN 978-5-09-087863-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/334688 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мякишев, Г. Я. Физика: 11-й класс: базовый и углублённый уровни : учебник / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М. Чаругин ; под редакцией Н. А. Парфентьевой. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-09-103620-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/335054 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зайцева, И. Н. Основы электродинамики (Электрическое поле. Законы постоянного тока) : учебно-методическое пособие / И. Н. Зайцева, С. С. Токарева, Н. А. Ярлыкова. — Елец : Елецкий государственный университет им. И. А. Бунина, 2025. — 59 с. — Текст : электронный. — URL: https://spo.elsu.ru/data/uploads/posobiya/zaitseva_tokareva_yarlykova_osnovy_electrodinamici.pdf (дата обращения: 18.05.2026).

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (итоговая оценка/зачет с оценкой).
Вопросы для итогового контроля (1 семестр):

1. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение.

2. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение.
3. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту.
4. Равномерное движение по окружности.
5. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс.
6. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики.
7. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес.
8. Способы измерения массы тел. Силы в механике.
9. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.
10. Работа силы. Работа потенциальных сил.
11. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия.
12. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.
13. Применение законов сохранения энергии.
14. Основные положения молекулярно-кинетической теории.
15. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение.
16. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия.
17. Строение газообразных, жидких и твердых тел.
18. Скорости движения молекул и их измерение.
19. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.
20. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры.
21. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.
22. Основные понятия и определения термодинамики.
23. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа.
24. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость.
25. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса.
26. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс.
27. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя.
28. Второе начало термодинамики.
29. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели.
30. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства.
31. Абсолютная и относительная влажность воздуха.
32. Точка росы. Кипение.
33. Зависимость температуры кипения от давления.
34. Перегретый пар и его использование в технике.
35. Характеристика жидкого состояния вещества.
36. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя.
37. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.
38. Характеристика твердого состояния вещества.
39. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука.
40. Механические свойства твердых тел.
41. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Вопросы для зачета с оценкой (2 семестр):

1. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.
2. Электрическое поле. Напряженность электрического поля.
3. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля.
4. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.
5. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.
6. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.
7. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею.
8. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.
9. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока.
10. Закон Ома для участка цепи без ЭДС.

11. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника.
12. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры.
13. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.
14. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею.
15. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.
16. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.
17. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током.
18. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток.
19. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд.
20. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.
21. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.
22. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания.
23. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении.
24. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.
25. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн.
26. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны.
27. Ультразвук и его применение.
28. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре.
29. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний.
30. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока.
31. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока.
32. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока.
33. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.
34. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны.
35. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур.
36. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.
37. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.
38. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона.
39. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии.
40. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения.
41. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.
42. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.
43. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.
44. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер.

45. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор.
46. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.
47. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.
48. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01 МР 04 МР 06 МР 09 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06	Р 1, Темы 1.1,1.2	Устный опрос Практические работы
МР 02 МР 03 МР 04 МР 05 МР 07 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 03 ПРб 09	Р 2, Темы 2.1,2.2,2.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 05 МР 07 МР 08 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 09	Р 3, Темы 3.1,3.2	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);

		Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 04 МР 05 МР 07 МР 08 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09	Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 05 МР 07 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06	Р 5, Темы 5.1,5.2,5.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Физический диктант Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 04 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04	Р 6, Темы 6.1	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных,

ПРб 06 ПРб 09		расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 08 МР 09 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 09	Р 7, Темы 7.1,7.2,7.3	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Выполнение экзаменационного теста
МР 03 МР 05 МР 04 МР 05 МР 06 МР 08 МР 09 ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 06 ПРб 09 ПРб 10	Р 8, Темы 8.1	Фронтальный опрос Тестирование Кейс – задания Проекты Практические работы Оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); Оценка тестовых заданий; Наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; Выполнение экзаменационных заданий Анализ публичного выступления Выполнение экзаменационного теста

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.07 Химия»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Фролова М.С., преподаватель кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии ЕГУ им. И.А. Бунина

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры химико-биологиеских дисциплин и фармакологии

СОДЕРЖАНИЕ

29. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

30. Структура и содержание учебного предмета……

31. Условия реализации программы учебного предмета……..

32. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Химия» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Химия»: сформировать у обучающихся знания и умения в области химии, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Химия» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

В соответствии с системно-деятельностным подходом в структуре личностных результатов освоения предмета «Химия» на уровне среднего общего образования выделены следующие составляющие: осознание обучающимися российской гражданской идентичности; готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению; готовность и способность обучающихся руководствоваться принятыми в обществе правилами и нормами поведения; наличие правосознания, экологической культуры; способность ставить цели и строить жизненные планы. Личностные результаты освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности. Личностные результаты освоения предмета «Химия» отражают сформированность опыта познавательной и практической деятельности обучающихся в процессе реализации образовательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,

	выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Химия" (базовый уровень):

Коды результатов	Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:
ПРб 01	сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
ПРб 02	владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;
ПРб 03	сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;
ПРб 04	сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;
ПРб 05	сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;
ПРб 06	владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
ПРб 07	сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;
ПРб 08	сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить

	реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;
ПРб 09	сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
ПРб 10	сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	***208***
в т.ч.	
1. Основное содержание	**60**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**42,5**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20,5
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**3**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Органическая химия.		**103**
Тема 1.1. Теоретические основы органической химии.	**Основное содержание**	**8**
	Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	
	Практические занятия:	**6**

	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение).	
Тема 1.2. Углеводороды.	**Основное содержание**	**8**
	Состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан - простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины, коллекции "Нефть" и "Уголь", моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных, проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.	
Тема 1.3. Расчетные задачи.	**Основное содержание**	**8**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины, коллекции "Нефть" и "Уголь", моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных, проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.	
	Практические занятия:	**6**
	Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объема, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объему, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).	
Тема 1.4. Кислородсодержащие органические соединения.	**Основное содержание**	**8**
	Состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза - простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди(II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным	

	раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом), проведение практической работы: свойства раствора уксусной кислоты.	
Тема 1.5. Азотсодержащие органические соединения.	**Основное содержание**	**8**
	Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	
Тема 1.6. Высокомолекулярные соединения.	**Основное содержание**	**8**
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.	
	Практические занятия:	**6**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.	
Тема 1.7. Межпредметные связи.	**Основное содержание**	**8**
	Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование. Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объем, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения. Биология: клетка, организм, биосфера, обмен веществ в организме, фотосинтез, биологически активные вещества (белки, углеводы, жиры, ферменты). География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы. Технология: пищевые продукты, основы рационального	

	питания, моющие средства, лекарственные и косметические препараты, материалы из искусственных и синтетических волокон.	
	Практические занятия:	**6**
	Реализация межпредметных связей при изучении органической химии в 10 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла.	
	Раздел 2. Общая и неорганическая химия.	**102**
Тема 2.1 Теоретические основы химии.	**Основное содержание**	**11**
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырех периодов. Электронная конфигурация атомов. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки. Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток. Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решетки. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Классификация неорганических соединений. Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.	
	Практические занятия:	**9**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: демонстрация таблиц "Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева", изучение моделей кристаллических решеток, наблюдение и описание	

	демонстрационных и лабораторных опытов (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, реакции ионного обмена), проведение практической работы "Влияние различных факторов на скорость химической реакции".	
Тема 2.2 Химическая реакция.	**Основное содержание**	**11**
	Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия. Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. Реакции ионного обмена. Окислительно-восстановительные реакции.	
	Практические занятия:	**9**
	Расчеты по уравнениям химических реакций, в том числе термохимические расчеты, расчеты с использованием понятия "массовая доля вещества".	
Тема 2.3 Неорганическая химия.	**Основное содержание**	**11**
	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений. Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов.	
	Практические занятия:	**9**
	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение коллекции "Металлы и сплавы", образцов неметаллов, решение экспериментальных задач, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами	

	кислот и щелочей, качественные реакции на катионы металлов).	
Тема 2.4 Химические свойства важнейших металлов	**Основное содержание**	**11**
	Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.	
		9
	Расчеты массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ, расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси.	
Тема 2.5 Химия и жизнь. Межпредметные связи.	**Основное содержание**	**11**
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ. Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения. Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов, правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни. Реализация межпредметных связей при изучении общей и неорганической химии в 11 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла. Общие естественно-научные понятия: научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, эксперимент, моделирование, измерение, явление.	
	Практические занятия:	**9**
	Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотоп, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объем, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения, скорость. Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, макро- и микроэлементы, витамины, обмен веществ в	

	организме. География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы. Технология: химическая промышленность, металлургия, производство строительных материалов, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.	
Промежуточная аттестация		**3**
	Всего:	**208**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете химии.
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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 выхыодом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Химия: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Издательство «Академия». 2024.
2. Химия: базовый уровень: естественнонаучный профиль: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и другие; под ред. Габриеляна О.С. Издательство «Просвещение» 2023.
3. Химия: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; 1-е издание Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г Издательство «Просвещение». 2024.
4. Химия: базовый уровень: тренировочные и проверочные работы: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Радецкий А.М.; 1-е издание; Издательство «Просвещение». 2024.

Дополнительные источники:

1. Химия: базовый уровень: тесты, задачи и упражнения: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Габриелян О.С., Лысова Г.Г. 1-е издание; Издательство «Академия» 2024.
1. Химия: базовый уровень: практикум:учебник для образовательных организаций,

реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. и другие; под редакцией Габриеляна О.С.; 1-е издание; Издательство «Академия» 2024.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет/экзамен).
1-2 семестр

1. Основные положения атомно-молекулярного учения.
2. Периодический закон и периодическая система элементов.
3. Строение атома.
4. Виды химической связи.
5. Ионная химическая связь.
6. Ковалентная связь: полярная и неполярная.
7. Металическая связь.
8. Кристалическая решетка.
9. Валентность и степень окисления.
10. Окислительно-восстановительные реакции.
11. Классификация неорганических веществ.
12. Оксиды: классификация и свойства.
13. Основания: классификация и свойства.
14. Кислоты: классификация и свойства.
15. Соли: классификация и свойства.
16. Генетическая связь между классами неорганических веществ.
17. Электрохимическая дисациация .
18. Сильные и слабые электролиты.
19. Реакции ионного обмена.
20. Условия протекания реакций обмена.
21. Скорость химической реакции
22. Факторы влияющие на скорость реакции
23. Химическое равновесие .
24. Принцип Ле Шателье.
25. Растворы.
26. Массовая доля растворенного вещества.
27. Электролиз.
28. Применение электролиза.
29. Металлы: общие свойства.
30. Ряд активности металлов.
31. Неметаллы: общие свойства.
32. Галогены и их свойства.
33. Углеводороды: классификация.
34. Алканы: строение и свойства.
35. Алкены: строение и свойства.
36. Реакция полимеризации.
37. Спирты: строение и свойства.
38. Карбоновые кислоты: свойства.

39. Белки, жиры, углеводы как органические вещества.
40. Роль химии в жизни человека и промышленности.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р.1 Тема 1.1, 1.2, 1,4 Р.2 Темы 2.1,2.3,2.5	Устный опрос Тестирование, Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р.1 Тема 1.5, 1.6, 1,7 Р.2 Темы 2.2,2.3,2.5, 2.4	Практические работы Контрольные работы Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 10	Р.1 Тема 1.5, 1.6, 1,7,1.1, 1.2, 1,4 Р.2 Темы 2.2,2.3,2.5, 2.4, 2.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.08 Биология»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик рабочей программы:
Быков Александр Романович, преподаватель кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии

СОДЕРЖАНИЕ

33. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

34. Структура и содержание учебного предмета……

35. Условия реализации программы учебного предмета……..

36. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Биология» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цели:

- изучение закономерностей проявления жизни (строения и функций живых организмов и их сообществ, распространение, происхождение и развитие, связи друг с другом и неживой природой);
- раскрытие сущности жизни;
- систематизация многообразия живых организмов.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Биология» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Биология" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;
ПРб 02	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;
ПРб 03	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;
ПРб 04	сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;
ПРб 05	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;
ПРб 06	сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;
ПРб 07	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;
ПРб 08	сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);
ПРб 09	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

	рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;
ПРб 10	сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

2. **Структура и содержание учебного предмета**

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебного предмета	242
в т.ч.	
1. Основное содержание	224
в т. ч.:	
теоретическое обучение	112
практические занятия	112
2. Профессионально ориентированное содержание	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
индивидуальный проект (да/нет)**	да
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	
Раздел 1. Введение. Учение о клетке		
Тема 1.1. Химическая организация клетки	**Основное содержание**	6
	Химическая организация клетки	
	Практические занятия:	6
Тема 1.2 Строение и функции клетки	**Основное содержание**	
	Строение и функции клетки	6
	Практические занятия:	6
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Основное содержание**	
	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	6
	Практические занятия:	6
Тема 4. Жизненный цикл клетки	**Основное содержание** Жизненный цикл клетки	6 6

	Практические занятия	
Раздел 2. Развитие организма		
Тема 2.1. Размножение организмов	**Основное содержание**	
	Размножение организмов	8
	Практические занятия:	6
Тема 2.2. Индивидуальное развитие организма	**Основное содержание**	
	Индивидуальное развитие организма	6
	Практические занятия:	6
Тема 2.3. Индивидуальное развитие человека	**Основное содержание:** Индивидуальное развитие человека **Практическое занятие:**	8 6
Раздел 3. Наследственность и изменчивость		
Тема 3.1 Основы учения о наследственности и изменчивости	**Основное содержание**	
	Основы учения о наследственности и изменчивости	6
	Практические занятия:	6
Тема 3.2. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**	
	Закономерности изменчивости	8
	Практические занятия:	6
Тема 3.3. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	**Основное содержание**	
	Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	8
	Практические занятия:	6
Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение		
Тема 4.1 Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	**Основное содержание:**	
	Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	8
	Практические занятия:	6
Тема 4.2. История развития эволюционных идей	**Основное содержание**	
	История развития эволюционных идей	10
	Практические занятия:	6
Тема 4.3 Микроэволюция и макроэволюция	**Основное содержание**	
	Микроэволюция и макроэволюция	8
	Практические занятия:	6
Раздел 5. Происхождение человека		
Тема 5.1. Антропогенез	**Основное содержание:**	
	Антропогенез	6
	Практические занятия:	6
Тема 5.2. Человеческие расы	**Основное содержание:** Человеческие расы	8
Раздел 6. Основы экологии		
Тема 6.1. Экология –	**Основное содержание:**	8

наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	
	Практические занятия:	6
Тема 6.2. Биосфера – глобальная экосистема	**Основное содержание:** Биосфера – глобальная экосистема	6
	Практические занятия:	6
Тема 6.3. Биосфера и человек	**Основное содержание:** Биосфера и человек	6
	Практические занятия:	6
Раздел 7. Бионика		
Тема 7.1. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	**Основное содержание:** Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	6
	Практические занятия:	6
Темы для индивидуальных проектов: 1. Адаптация растений к высоким температурам. 2. Азбука растений моего края 3. Биология. Разновидности мохообразных. 4. Биологически активные вещества. Витамины. 5. Биологические методы борьбы с вредителями комнатных растений. 6. Биология в жизни каждого 7. Биология в профессиях 8. Биоритмы жизни 9. Вегетативное размножение растений 10. Влияние азотных удобрений на рост и развитие растений. 11. Влияние антибиотиков на всхожесть и рост растений. 12. Влияние музыки на растения. 13. Влияние освещенности на рост и развитие растений. 14. Влияние различных видов почв на развитие растений. 15. Влияние удобрений на рост и развитие растений. 16. Вода — основа жизни растений 17. Вода — источник жизни 18. Изучение наследования признаков по родословной. 19. Изучение работы дрожжей в тесте 20. Исследование влияния шума и музыки на память и внимание человека. 21. Почва — кладовая земли 22. Современные методы селекции 23. Ферменты — биологические катализаторы. 24. Фотосинтез		
	Контроль	**18**
	Всего:	***242***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Биология» предполагает наличие учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа

Оборудование:

Экран для проектора Digis (ширина 160 см)

Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR

Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Биология человека / В. И. Максимов, В. А. Остапенко, В. Д. Фомина, Т. В. Ипполитова ; под редакцией В. И. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-46134-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298493 (дата обращения: 26.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Леонова, Г. Г. Биология : учебное пособие для СПО / Г. Г. Леонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 172 с. — ISBN 978-5-507-52846-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/460736 (дата обращения: 26.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. **Биология** [Текст]: 10 класс; учебник для общеобразовательных организаций; базовый уровень / под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. - 5-е изд., испр. - М.: Просвещение, 2018. - 223 с.: ил. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-057764-9
2. **Биология** [Текст]: 11 класс; учебник для общеобразовательных организаций; базовый уровень / под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица. - 6-е изд. - М.: Просвещение, 2019. - 223 с.: ил. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-071893-6

3.2.2. Интернет-ресурсы

www.molbiol.ru. Справочник по молекулярной биологии
www.floranimal.ru . Энциклопедия (растения и животные)
www.filin.vn.ua. Иллюстрированная энциклопедия животных

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Вопросы к экзамену

1. Биология – наука о жизни. Отрасли биологии, ее связи с другими науками.
2. Законы Г. Менделя.
3. Химический состав клетки (макроэлементы, микроэлементы).
4. Анализирующее скрещивание.
5. Органические вещества клетки. Биологические полимеры – белки.
6. Дигибридное скрещивание и полигибридное.
7. Органические вещества клетки. Углеводы. Липиды.
8. Хромосомная теория наследственности.
9. Биологические полимеры – нуклеиновые кислоты.
10. Генетика пола. Определение пола. Наследование признаков, сцепленных с полом.
11. Цитология – наука о клетке. Клеточная теория строения организмов.
12. Генотип как целостная система. Взаимодействие аллельных генов.
13. Эукариотическая клетка. Наружная цитоплазматическая мембрана. Цитоплазма.
14. Изменчивость признаков организмов. Закономерности изменчивости
15. Клеточное ядро. Хромосомный набор клетки.
16. Модификационная изменчивость.
17. Прокариотическая клетка. Меры профилактики инфекционных заболеваний.
18. Наследственная (генотипическая) изменчивость.

19. Вирусы (представители, строение, размножение).
20. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости.
21. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Энергетический обмен.
22. Основные закономерности функционирования генов ходе индивидуального развития.
23. Пластический обмен. Генетическая информация в клетке.
24. Особенности и методы изучения генетики человека.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.3	Устный опрос Тестирование, Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 Р 7, Темы 7.1	Практические работы Контрольные работы Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 10	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3	Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 10	Р 4, Темы 4.1.- 4.3 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 Р 7, Темы 7.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

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

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.09 История»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Свиридова Анна Николаевна, преподаватель кафедры истории и историко – культурного наследия ЕГУ им.И.А.Бунина, высшая категория

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры истории и историко – культурного наследия

СОДЕРЖАНИЕ

37. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

38. Структура и содержание учебного предмета……

39. Условия реализации программы учебного предмета……..

40. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «История» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «История»: сформировать у обучающихся понимание важности исторической науки и знания истории в жизни человека через последовательное изучение основных событий и явлений XX – начала XXI веков.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «История» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "История" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**

ПРб 01	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX-XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее –нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее- СССР), решающую роль СССР в победе гад нацизмом, значение советских научно- технических успехов, освоение космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождение Российской Федерации как мировой державы, воссоединение Крыма с Россией, значение специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX- началаXXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);
ПРб 02	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально- экономическое, политической и культурное развитие России в XX- начале XXI века;
ПРб 03	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX-начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
ПРб 04	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов, систематизировать историческую информацию в соотвествии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
ПРб 05	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX- начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX-начале XXI века;
ПРб 06	умение критических канализовать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX- начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию в работе с историческими источниками;
ПРб 07	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX- начале XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач, оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
ПРб 08	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX- начала XXI века, сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);
ПРб 09	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей

	российского общества; идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;
ПРб 10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность дать отпор фальсификациям российской истории;
ПРб 11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX- начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры и ценностных ориентиров.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**74**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	37
практические занятия	37
2. Профессионально ориентированное содержание	**4**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**0**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Всеобщая история XX – нач. XXI вв.		
Тема 1. Введение. История как социальная и гуманитарная наука	**Основное содержание**	***2***
	1) Понятие, цели и задачи, принципы изучения истории; 2) Виды исторических источников; 3) Классический, формационный и цивилизационный подходы к исторической периодизации.	
	Практические занятия:	
	Историческая периодизация и место новейшей истории в науке о прошлом	*2*
Тема 2.	**Основное содержание**	***2***

Первая мировая война 1914-1918 гг.	1) Международные отношения накануне Первой мировой войны; 2) Причины и повод Первой мировой войны; 3) Основные этапы и события Первой мировой войны; 4) Итоги и последствия Первой мировой войны.	
	Практические занятия:	*2*
	Исторические последствия Первой мировой войны	
Тема 3. Страны мира в 1920-1930-е гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Послевоенный мир: Версальско-Вашингтонская система и ее противоречия; 2) Экономический кризис 1929-1933 гг. и его последствия. Демократические страны в период между мировыми войнами; 3) Тоталитарные режимы в Европе; 4) Страны Востока в период между мировыми войнами.	
	Практические занятия:	*2*
	Международные отношения в период между мировыми войнами	
Тема 4. Вторая мировая война 1939-1945 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Причины Второй мировой войны. 2) Начало войны и блицкриг: 1939-1941; 3) Влияние войны на Восточном фронте на ситуацию в Западной Европе. Вступление США в войну; 4) Освобождение Европы и окончание войны.	
	Практические занятия:	*2*
	Уроки и значение Второй мировой войны 1939–1945 гг.	
Тема 5. Страны Запада во вт. пол. XX – нач. XXI вв.	**Основное содержание**	***2***
	1) “Золотой век” капитализма (1950-1970-е гг.). Роль США в мировой экономике; 2) Интеграционные процессы в Европе; 3) Поворот на неоконсерватизм в 1980-е; 4) Глобализация и новые вызовы XXI века. Современные мировые тенденции и перспективы развития.	
	Практические занятия:	*2*
	Начало холодной войны и формирование биполярной системы	
Тема 6. Страны Востока во вт. пол. XX – нач. XXI вв.	**Основное содержание**	***2***
	1) Деколонизация и формирование новых государств Востока; 2) Экономическое развитие и модернизация Востока; 3) Политическая трансформация и конфликты на Востоке; 4) Современные вызовы и перспективы развития стран Востока.	
	Практические занятия:	*2*
	Международные отношения во вт. пол. XX – нач. XXI вв.	
Тема 7.	**Основное содержание**	***1***

Мировая духовная культура и развитие науки XX – нач. XXI вв.	1) Переосмысление ценностей и новые направления в искусстве; 2) Развитие философии и гуманитарных наук; 3) Научно-техническая революция и ее влияние на духовную сферу; 4) Религия и духовные поиски в современном мире.	
	Практические занятия:	*1*
	Внутрисеместровая аттестация в виде итогового тестирования по курсу “Всеобщая история XX – нач. XXI вв.”	
Раздел 2. История России XX – нач. XXI вв.		
Тема 8. Россия на фронтах Первой мировой войны 1914-1918 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Актуализация знаний о Первой мировой войне. Вступление России в Первую мировую войну и стратегические цели; 2) Основные кампании и сражения на Восточном фронте; 3) Влияние войны на внутреннее положение России; 4) Выход России из войны и его последствия.	
	Практические занятия:	*2*
	Духовная культура Серебряного века и последние годы Российской империи	
Тема 9. Российская революция: февраль-октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	***2***
	1) Февральская революция: падение монархии; 2) Россия весной-летом 1917 г. Двоевластие и углубление кризиса; 3) Подготовка и проведение Октябрьской революции; 4) Первые декреты Советской власти и их значение.	
	Практические занятия:	*2*
	Политика советской власти в 1917-1922 гг.	
Тема 10. Гражданская война 1917-1922 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Причины и начало Гражданской войны; 2) Основные этапы и фронты Гражданской войны; 3) Политика “военного коммунизма” и террор; 4) Итоги и последствия Гражданской войны.	
	Практические занятия:	*2*
	Новая экономическая политика (нэп) и образование СССР	
Тема 11. Индустриализация, коллективизация и культурная революция в СССР	**Основное содержание**	
	Профессионально-ориентированное содержание	*2*
	Теоретический материал: 1) Приход к власти И.В. Сталина. Индустриализация: цели, задачи, методы и результаты; 2) Коллективизация сельского хозяйства: цели, методы, последствия; 3) Культурная революция: цели, задачи, методы, результаты; 4) Социальные и политические последствия индустриализации, коллективизации и культурной революции.	
	Практические занятия:	*2*

	Политическая система СССР в 1390-е гг. Культурное и научное пространство СССР в 1920-1930-е гг.	
Тема 12. Начало Великой Отечественной войны. Битва за Москву и блокада Ленинграда	**Основное содержание**	***2***
	1) Подготовка Германии к войне и внезапное нападение; 2) Смоленское сражение и первые попытки остановить врага; 3) Битва за Москву: героическое сопротивление и контрнаступление; 4) Блокада Ленинграда: трагедия и стойкость.	
	Практические занятия:	*2*
	Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Единство фронта и тыла	
Тема 13. Курская битва. Изгнание врага с территории СССР и освобождение стран Европы	**Основное содержание**	***2***
	1) Подготовка сторон к Курской битве и стратегическое значение; 2) Ход Курской битвы: оборонительный и наступательный этапы; 3) Освобождение территории СССР; 4) Освобождение стран Восточной Европы.	
	Практические занятия:	*2*
	Итоги и уроки Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Промежуточный зачет по истории Великой Отечественной войны 1941–1945 гг.	
Тема 14. СССР в послевоенные годы и период «оттепели» 1953–1964 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Восстановление и развитие народного хозяйства после Великой Отечественной войны; 2) Смерть Сталина и начало борьбы за власть; 3) XX съезд КПСС и разоблачение культа личности Сталина; 4) Политика “оттепели” и её противоречия.	
	Практические занятия:	*2*
	Культура и наука «оттепели» 1953–1964 гг.	
Тема 15. СССР в период «развитого социализма» в 1964–1985 гг.	**Основное содержание**	
	Профессионально-ориентированное содержание:	*2*
	Практический материал: 1) Политическое развитие: стабилизация и усиление консервативных тенденций в аспекте сельского хозяйства; 2) Экономика: реформы А.Н. Косыгина, замедление темпов роста сельского хозяйства; 3) Социальная сфера: стабильность и нарастание проблем. Сельскохозяйственный аспект; 4) Внешняя политика: «разрядка» и усиление конфронтации как фактор развития хозяйства СССР.	
	Практические занятия:	*2*
	Идеология, культура и повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг.	
Тема 16. СССР в период «Перестройки»	**Основное содержание**	***2***
	1) Предпосылки и начало “Перестройки”; 2) “Гласность” и демократизация; 3) Экономические реформы и нарастание кризиса;	

	4) Нарастание межнациональных конфликтов и распад СССР.	
	Практические занятия:	*2*
	Национальная политика и подъем национальных движений эпохи «Перестройки». Распад СССР в 1991 г.: причины и последствия. Внутрисеместровая аттестация в виде тестирования по истории СССР.	
Тема 17. От СССР к Российской Федерации в 1990-е гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Формирование Российской Федерации по итогам распада СССР; 2) Радикальные экономические реформы: “шоковая терапия” и её последствия; 3) Политический кризис 1993 года и принятие новой Конституции РФ; 4) Чеченские войны и нарастание политической нестабильности.	
	Практические занятия:	*2*
	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.	
Тема 18. Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в нач. XXI в.	**Основное содержание**	***2***
	1) Стабилизация политической системы и укрепление государственности в 2000-е гг. Президентство В.В. Путина; 2) Экономический рост и социальные реформы; 3) Модернизация и инновационное развитие; 4) Внешнеполитические вызовы и укрепление позиций России в мире.	
	Практические занятия:	*2*
	Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-2020-е гг.	
Тема 19. Россия в 2008–2022 гг.	**Основное содержание**	***2***
	1) Политическая система и внутриполитическое развитие президентства Д.А. Медведева; 2) Мировой экономический кризис 2008-2009 гг.; 3) Внешняя политика и отношения с другими странами. Крымская весна 2014 г.; 4) Изменения в конституции 2020 г. Пандемия Covid-2019. Начало СВО.	
	Практические занятия:	*2*
	Россия сегодня. Специальная военная операция в Украине.	
Тема 20. Повторительно-обобщающее занятие по учебному предмету “История”	**Основное содержание**	***2***
	1) Мир в первой половине XX века: от мировых войн к формированию биполярной системы: роль революции в СССР на мир, обсуждение причин и последствий Первой и Второй мировых войн, начало “холодной войны”; 2) Советский Союз и мир во второй половине XX века: от “оттепели” к “перестройке”; 3) Мир на рубеже XX-XXI веков: глобализация, новые вызовы и Россия; 4) Викторина по ключевым датам, понятиям и личностям. Работа с историческими документами и картами. Решение тестовых заданий в формате ЕГЭ/ОГЭ: Подготовка к аттестации. Систематизация и обобщение материала.	

	Практические занятия:	*2*
	Дифференцированный зачет	
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в истории.
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в истории 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. История. История России, 1914-1945 годы.10 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов. - Москва: Просвещение, 2023. – 495с.- ISBN 978-5-09-109474-9. Текст: электронный. - URL: https://djvu.online/file/5rRHw194JTk5V (дата обращения: 12.04.2025).- Режим доступа: открытый.
2. История. История России, 1945-начала XXI века.11 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 448 с.- ISBN 978-5-09-109828-0. – Текст: электронный. –URL: https://djvu.online/file/NT2lfQZSbgEmo (дата обращения: 12.04. 2025).- Режим доступа: открытый.

1. История. Всеобщая история. 1914 - 1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 240 с. – ISBN 978-5-09-109834-1.Текст: электронный.- URL: https://book.ru/book/957882 (дата обращения: 12.04.2025).-Режим доступа: по подписке.
2. История. Всеобщая история. 1945 год - начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 272с.- ISBN 978-5-09-112703-4. Текст: электронный.- URL: https://www.labirint.ru/books/963975/ (дата обращения: 12.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

Дополнительные источники:

Тропов, И. А. История : учебник для СПО / И. А. Тропов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 472 с. — ISBN 978-5-507-55019-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/515104 (дата обращения: 26.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1 семестр по текущим оценкам

2 семестр

1. История как социальная и гуманитарная наука. Виды исторических источников
1. Социально- политический кризис в начале XX в.
2. Рабочие движение в начале XX в.
3. История как социальная и гуманитарная наука. Виды исторических источников
4. Международные отношения накануне Первой мировой войны
5. Версальско-Вашингтонская система и ее противоречия
6. Экономический кризис 1929-1933 гг. и его последствия
7. США, Англия, Франция и Германия в поиске выхода из «Великой депрессии» 1929-1933 гг.
8. “Золотой век” капитализма (1950-1970-е гг.). Роль США в мировой экономике
9. Интеграционные процессы в Европе
10. Деколонизация и формирование новых государств Востока
11. Экономическое развитие и модернизация Востока
12. Внутренняя политика Николая II с 1894-1905 гг.
13. Крестьянский вопрос и политика правительства в аграрном вопросе
14. Политические партии в начале XX в.
15. Революция 1905-1907 гг.
16. Деятельность I Государственной думы
17. Деятельность II Государственной думы
18. Значение и роль революции 1905-1907 гг.
19. Внутренняя политика в 1907-1914 гг.
20. Деятельность III Государственной думы
21. Столыпинская аграрная реформа
22. Основные направления внешней политики России в нач. XX в.
23. Русско-японская война 1904-1905 гг.
24. Балканские кризисы и образование военно- политических блоков
25. Причины Первой мировой войны и ее итоги
26. Внутреннее положение в России перед Февральской революцией
27. Февральская революция
28. События от февраля к октябрю 1917 г.
29. Формирование классовой системы общества в России
30. Политика Временного правительства
31. Деятельность Советов, роль большевиков в Советах
32. Корниловский мятеж
33. Октябрьский переворот 1917 г.
34. Утверждение власти большевиков в стране
35. Роспуск Учредительного собрания
36. Конституция РСФСР 1918 г.
37. Экономическая политика большевиков в 1918-1921 гг.
38. Брестский мир. Реакция российского общества
39. Причины Гражданской войны

40. Гражданская война. Причины победы большевиков
41. Новая экономическая политика 1921-1929 гг.
42. Политическая борьба за власть после смерти В.И.Ленина (1924г)
43. Образование СССР
44. Индустриализация: основные проблемы
45. Коллективизация и ее итоги
46. Конституция СССР 1936 г.
47. Борьба с инакомыслием и интеллигенцией в 1930-х гг. Репрессии
48. Отношение большевиков к религии
49. Внешняя политика СССР в 20–х гг.XX в.
50. Внешняя политика СССР в 30 –х гг.XX в.
51. Начало Великой Отечественной Войны 1941-1945гг.
52. Восстановление страны после ВОВ
53. Антигитлеровская коалиция
54. Политическая борьба за власть 1953-1956 гг.
55. Деятельность Н.С.Хрущева
56. «Перестройка»: цель, ее сущность и итоги
57. Внешняя политика СССР с 1953-1962
58. Деятельность И.Л.Брежнева
59. Внешняя политика СССР 1962-1985
60. Распад СССР и становление Российской Федерации
61. Российская Федерация с 1992 – 2014 гг
62. Российская Федерация и мировое сообщества: вызовы и решения XXI в.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР. 01 МР. 04 МР. 05 МР. 09 ПРб. 01 ПРб. 04 ПРб. 09 ПРб. 10	Раздел 1 — Тема 2, Тема 3, Тема 6; Раздел 2 — Тема 8, Тема 12, Тема 15, Тема 17	Устный опрос; Деловая игра; Кейс-задания; Зачет; Фронтальная работа; Работа с исторической картой; Хронологический диктант
МР. 02 МР. 03 МР. 06 ПРб. 03 ПРб. 06 ПРб. 07	Раздел 1 — Тема 1, Тема 4; Раздел 2 — Тема 9, Тема 11, Тема 14, Тема 18	Практическая работа; Тестирование; Исторический диктант; Разноуровневые задания; Историческое эссе; Индивидуальный проект; Доклад
МР. 07 МР. 08 ПРб. 02 ПРб. 05 ПРб. 08 ПРб. 11	Раздел 1 — Тема 5, Тема 7; Раздел 2 — Тема 10, Тема 13, Тема 16, Тема 19, Тема 20.	Контрольная работа; Аннотация; Тезисы; План-конспект; Реферат; Анализ исторического источника

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.09 Обществознание»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Числов Александр Геннадьевич преподаватель кафедры юриспруденции им В.Г. Ермакова ЕГУ им. И.А. Бунина.

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании преподаватель кафедры юриспруденции им В.Г. Ермакова.

СОДЕРЖАНИЕ

41. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

42. Структура и содержание учебного предмета……

43. Условия реализации программы учебного предмета……..

44. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Обществознание» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Обществознание»: 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.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Обществознание» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,

	выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Обществознание" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;
ПРб 02	умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;
ПРб 03	владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при

	изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;
ПРб 04	владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;
ПРб 05	сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;
ПРб 06	владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;
ПРб 07	владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;
ПРб 08	использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;
ПРб 09	владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного

	социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ПРб 10	готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;
ПРб 11	сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
ПРб 12	владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

2. Структура и содержание учебного предмета.
2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**44**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**44**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание	**4**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Человек в обществе.		**6**
Тема **1.1**. Общество и общественные отношения. Развитие общества.	**Основное содержание**	***2***
	Общества как система. Общественные отношения. Информационное общество и его особенности. Социальные институты в обществе. Многообразие общественного развития. Общественный прогресс и его последствия.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Роль массовых коммуникаций в современном обществе. Глобализация и ее противоречия.	*1*
Тема **1.2** Биосоциальная природа человека и его деятельность.	**Основное содержание**	***2***
	Личность в современном обществе. Становление личности в процессе социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Деятельность человека.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Самосознание и социальное поведение.	*1*
Тема **1.3.** Познавательная деятельность человека. Научное познание	**Основное содержание**	***2***
	Познавательная деятельность человека. Истина и ее критерии. Научное познание.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Свобода и необходимость в деятельности человека.	*1*
Раздел 2. Духовная культура		**6**
Тема **2.1.** Духовная культура личности и общества	**Основное содержание**	***2***
	Духовная деятельность человека. Культура и ее формы. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Гражданственность и патриотизм.	*1*
Тема **2.2.** Наука и образование в современном мире.	**Основное содержание**	***2***
	Наука и ее функции. Роль науки в современном обществе Образование в современном обществе. Основные направления развития образования в Российской Федерации.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Особенности науки и образования в Российской Федерации.	*1*

Тема **2.3.** Религия. Искусство.	**Основное содержание**	***2***
	Религия и ее роль в жизни человека и общества. Мировые и национальные религии. Искусство. Виды искусства, характеристика.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования и искусства.	*1*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**8**
Тема **3.1.** Экономика-основа жизнедеятельности общества. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**Основное содержание**	2
	Экономика - основа жизнедеятельности общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Экономика как наука. Экономические системы. Экономический рост. Рыночные отношения в экономике. Рыночные механизмы. Рынки.	*1*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Экономический цикл. Государственное регулирование рынков. Особенности рыночных отношений в современной экономике	*1*
Тема **3.2**. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.	**Основное содержание**	***4***
	Рынок труда. Рациональное экономическое поведение. Финансовый рынок и финансовые институты. Банковская система. Мировая экономика.	*2*
	Практические занятия:	
	Практическая работа. Экономическая деятельность. Особенности международной торговли. Инфляция.	*2*
Тема **3.3.** Экономика и государство. Предприятия в экономике	**Основное содержание**	***2***
	Экономика предприятия. Факторы производства. Предпринимательская деятельность. Экономика и государство. Налоги и налоговая система Российской Федерации.	*1*
	Практическая работа. Государственное регулирование экономики. Бюджетная политика. Эффективность предприятия.	*1*
Раздел 4. Социальная сфера		**8**
Тема **4.1.** Социальная структура общества. Положение личности в обществе.	**Основное содержание**	***2***
	Социальная структура общества. Социальная стратификация российского общества. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения.	*1*
	Практические занятия:	
	Социальная структура общества. Социальная мобильность и его виды.	*1*
Тема **4.2**. Семья в современном мире.	**Основное содержание**	***2***
	Семья как социальный институт. Семья и семейные ценности.	*1*
	Практические занятия:	

Раздел 5. Политическая сфера.		**6**
Тема **5.1.** Политика и власть. Политическая система.	**Основное содержание**	**2**
	Политическая власть и политические отношения. Политическая система. Государство Российская Федерация. Формы государства. Основы конституционного строя Российской Федерации.	*1*
	Практические занятия:	
	Государство – основной институт политической системы. Политические институты. Государственное управление Российской Федерации. Национальная безопасность.	*1*
Тема **5.2**. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники.	**Основное содержание**	***4***
	Политическая культура общества и личности. Политический процесс. Участники политического процесса. Политические партии. Типы избирательных систем. Избирательная система Российской Федерации	*2*
	Практические занятия:	
	Политическая культура общества и личности. Политический процесс. Политическая идеология. Политическая элита. Политическое лидерство	*2*
	Особенности семейных ценностей в Российской Федерации и в зарубежных странах.	*1*
Тема **4.3.** Этнические общности и нации.	**Основное содержание**	***2***
	Этнические общности и нации. Особенности наций в мире, признаки.	*1*
	Практические занятия:	
	Национальная политика в Российской Федерации	*1*
Тема **4.4**. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**Основное содержание содержание**	***2***
	Социальные нормы (виды, признаки) и отклоняющееся поведение. Социальный контроль и социальный конфликт.	*1*
	Практические занятия:	
	Особенности профессиональной деятельности социолога и социального поведения.	*1*

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**10**
Тема **6.1.**Право в системе социальных норм. Основы конституционного права Российской Федерации.	**Основное содержание**	***2***
	Система права. Правовые отношения. Правонарушение и юридическая ответственность. Конституция Российской Федерации. Механизмы защиты прав человека.	*1*
	Практические занятия:	
	Конституционные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.	*1*

Тема **6.2**. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Основное содержание**	***4***
	Правовое регулирование гражданских правоотношений. Правовое регулирование семейных правоотношений. Права и обязанности родителей и детей. Правовое регулирование трудовых правоотношений. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. Правовое регулирование образовательных правоотношений.	*2*
	Практические занятия:	
	Организационно-правовые формы юридических лиц. Права и обязанности родителей и детей.Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников. Система образования в Российской Федерации.	*2*
Тема **6.3.** Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Основы процессуального права	**Основное содержание**	***4***
	Правовое регулирование налоговых правоотношений. Ответственность за налоговые правонарушения. Правовое регулирование административных правоотношений. Экологическое законодательство. Уголовное право. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Основные принципы гражданского процесса. Основные принципы административного процесса. Основные принципы уголовного процесса	*2*
	Практические занятия:	
	Права и обязанности налогоплательщиков. Основные принципы конституционного, арбитражного процессов.	*2*

Прикладной модуль. Профессионально-ориентированное содержание		***4***
Тема **2.2**. Наука и образование в современном мире.	Профессиональное образование в сфере анализа технологии продуктов питания животного происхождения. Роль и значение непрерывности образования	***1***
Тема **3.2** Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.	Практическая занятие. Спрос на труд и его факторы в сфере анализа технологии продуктов питания животного происхождения. Безработица в профессиональной деятельности: признаки, процентное соотношение, факторы, влияющие на ее формирование.	***1***
Тема **4.1.** Социальная структура общества.	Практическое занятие. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	***1***

Положение личности в обществе.		
Тема **6.2.** Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	**Профессионально-ориентированное содержание** Практическое занятие. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере анализа технологии продуктов питания животного происхождения.	***1***
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		***2***
Всего, включая часы на подготовку к Всероссийской контрольной работе:		***52***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете обществознания и географии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. 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. Москва : Просвещение, 2024. 287 с.
2. Обществознание : 11-й класс : базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой Москва : Просвещение, 2024. 288 с.

Дополнительные источники:

1. Клокова, Л. И. Обществознание : учебно-методическое пособие / Л. И. Клокова. — Воронеж : ВГАУ, 2025. — 117 с. — ISBN 978-5-7267-1469-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/513726 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Обществознание : учебное пособие / О. М. Холодов, В. И. Прошукайло, В. А. Пискотин, В. М. Лихачева. — Воронеж : ВГАС, 2025. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508086 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru
Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

Программное обеспечение (при необходимости)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (дифференцированный зачет).

1. Общество как система. Общественные отношения. Информационное общество и его особенности.
2. Социальные институты в обществе.
3. Многообразие общественного развития. Общественный прогресс и его последствия.
4. Личность в современном обществе. Становление личности в процессе социализации.
5. Общественное и индивидуальное сознание.
6. Деятельность человека. Познавательная деятельность человека.
7. Истина и ее критерии. Научное познание.
8. Духовная деятельность человека. Культура и ее формы.
9. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.
10. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали.
11. Наука и ее функции. Роль науки в современном обществе
12. Образование в современном обществе. Основные направления развития образования в Российской Федерации.
13. Религия и ее роль в жизни человека и общества.
14. Мировые и национальные религии.
15. Искусство. Виды искусства, характеристика.
16. Экономика - основа жизнедеятельности общества.
17. Макроэкономические показатели и качество жизни.
18. Экономика как наука. Экономические системы.
19. Рыночные отношения в экономике. Рыночные механизмы.
20. Рынок труда. Рациональное экономическое поведение.
21. Финансовый рынок и финансовые институты
22. Банковская система.
23. Мировая экономика.
24. Экономика предприятия.
25. Факторы производства.
26. Предпринимательская деятельность.
27. Экономика и государство.
28. Налоги и налоговая система Российской Федерации
29. Социальная структура общества.
30. Социальная стратификация российского общества.
31. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения.
32. Семья как социальный институт. Семья и семейные ценности.
33. Политическая власть и политические отношения.
34. Политическая система. Формы государства.
35. Основы конституционного строя Россиискоой Федерации.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 10	Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 5 Темы 5.1-5.2 Р.6 Темы 6.1-6.3	Устный опрос Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение тестовых заданий Эссе Сообщения
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 10, ПРб 11	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1. - 2.3 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р.6 Темы 6.1-6.3	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Эссе Групповые проекты Фронтальный опрос Кейс-задания Сообщения Выполнение тестовых заданий
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09, ПРб 11, ПРб 12,	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 Р 4, Темы 7.1 - 7.4 П-о/	Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение тестовых заданий
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 11, ПРб 12,	Р 6 Темы 6.1-6.3 Р 4, Темы 7.1 - 7.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Сообщения

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.11 География»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Масина Татьяна Алексеевна, преподаватель института СПО, кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии.

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии.

СОДЕРЖАНИЕ

45. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

46. Структура и содержание учебного предмета……

47. Условия реализации программы учебного предмета……..

48. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «География» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «География»: сформировать у обучающихся знаний и умений в области географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «География» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области

	жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "География" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
ПРб 02	освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в

	пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
ПРб 03	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ПРб 04	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПРб 05	сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;
ПРб 06	сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ПРб 07	владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать

	выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПРб 08	сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПРб 09	сформированность умений 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;
ПРб 10	сформированность знаний 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.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**44**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**44**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
индивидуальный проект *(да/нет*)	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. География как наука		**4**
Тема **1.1**. География как наука	**Основное содержание**	***2***
	Традиционные и новые методы исследований в географии. Источники географической информации. Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий. Географическая среда как геосистема. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, их последствия. Стратегия устойчивого развития. ООПТ. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	
	Практическая работа. Определение целей и задач учебного исследования, природными явлениями связанного и (или) с опасными глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)	
Раздел 2. Общая характеристика мира		**18**
Тема **2.1.** Природные ресурсы	**Основное содержание**	***2***
	Природные ресурсы и их виды. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Оценка природно-ресурсного (по выбору) капитала одной из стран источникам географической по информации	
	Практическая работа. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	
Тема **2.2.** Геополитика	**Основное содержание**	***2***
	Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства. Политико-географическое положение (ПГП). Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное устройство. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	
	Основное содержание	***2***

Тема **2.3.** Население	Численность населения мира. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы. Демографическая политика и её направления. Теория демографического перехода. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения. Этнический и религиозный состав населения. Религии. География культуры в системе географических наук. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Урбанизация. Городские агломерации и мегалополисы мира. Качество жизни населения, показатели. ИЧР.	
	Практические занятия:	***6***
	Практическая работа. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира.	
	Практическая работа. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения.	
	Практическая работа. Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид.	
	Практическая работа. Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации.	
	Практическая работа. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.	
	Практическая работа. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации.	
Тема **2.4**. Мировое хозяйство	**Основное содержание**	***2***
	Мировое хозяйство: определение и состав. Отраслевая, территориальная и функциональная структура. Международное географическое разделение труда (МГРТ). Отрасли международной специализации. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Международная экономическая интеграция (МЭИ). Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Роль транснациональных корпораций (ТНК) в современной мировой экономике. Роль и место России в МГРТ. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс (ТЭК) мира:	

	основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Роль России. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции чёрных и цветных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.	
	Химическая промышленность. Ведущие страны производители и экспортёры продукции. Лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны - производители продукции и влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство и животноводство. География. Ведущие экспортёры и импортёры. Влияние на окружающую среду. Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР). Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран.	
	Практическая работа. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.	
	Практическая работа. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».	
Раздел 3. Региональная характеристика мира		**18**
Тема **3.1**. Зарубежная Европа	**Основное содержание**	***2***
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Зарубежная Европа: состав, общая характеристика. Геополитические проблемы региона. Северная, Западная, Южная, Восточная Европа: общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегиона.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации.	
Тема **3.2**. Зарубежная Азия	**Основное содержание**	***2***
	Зарубежная Азия: состав, общая экономико-географическая характеристика. Юго-Западная Азия. Иран: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Южная Азия. Индия: общая экономико-географическая характеристика. Современные	

	проблемы. Центральная Азия: общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегиона. Современные проблемы. Юго-Восточная Азия: общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегиона. Современные проблемы. Восточная Азия. Китай: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Япония: общая экономико-географическая характеристика. Современные проблемы. Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии).	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	
Тема **3.3.** Америка	**Основное содержание**	***2***
	Америка. Субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка: общая экономико-географическая характеристика. Субрегионы Америки. Особенности ресурсного капитала, населения и хозяйства. США: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы. Канада: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы. Мексика: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы. Бразилия: особенности экономико-географического положения (ЭГП), природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства, современные проблемы.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Особенности территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	
Тема **3.4.** Африка	**Основное содержание**	***2***
	Африка: состав (субрегионы), общая экономико-географическая характеристика. Особенности. Экономические и социальные проблемы субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африке. Северная Африка. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства Алжира и Египта. Южная Африка. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства ЮАР. Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства Нигерии.	
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	
Тема **3.5.** Австралия и Океания	**Основное содержание**	***2***
	Австралия и Океания: особенности географического положения Австралийского Союза: главные Факторы размещения населения и развития хозяйства. Место в МГРТ. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в МГРТ.	
Раздел 4. Россия в современном мире		***2***
Тема **4.1.** Россия в современном мире	**Основное содержание**	***1***
	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития экономики России.	
	Практические занятия:	***1***
	Практическая работа. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	

Раздел 5. Глобальные проблемы человечества		***2***
Тема **5.1.** Глобальные проблемы человечества	**Основное содержание**	***1***
	Группы глобальных проблем. Геополитические проблемы. Геоэкология - фокус глобальных проблем человечества. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения. Роль России в их решении.	
	Практические занятия:	***1***
	Практическая работа. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
	Всего:	***44***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете географии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых и путешественников 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Кузнецов, А. П. География: базовый уровень : учебник / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — Москва : Просвещение, 2024. — 367 с. — ISBN 978-5-09-112926-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408665— Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. География России. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник и практикум для среднего общего образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 305 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16446-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568409
2. География России. Избранные труды / В. Н. Татищев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 181 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-08848-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565249
3. География. Практические работы : учебное пособие для СПО / В. А. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-49230-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414815
4. География. Практические работы : учебное пособие для СПО / В. А. Кузнецова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 44 с. — ISBN 978-5-507-52149-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440210

3.2.2. Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru
Электронное приложение к учебнику «География» для 10-11 класса - https://русское-слово.рф/catalog/catalogs/besplatnye-izdaniya/multimediynye-prilozheniya/geografiya/
Цифровые образовательные ресурсы «виртуальная школа Кирилла и Мефодия» (методические материалы, электронные энциклопедии, интерактивные упражнения). https://km-school.ru/r1/media/index.asp
Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Вопросы к зачету

1. Какова история формирования и развития современной политической карты мира? Причины сдвигов на политической карте мира?
2. Какие типологические черты стран могут быть использованы при их классификации по уровню социально-экономического развития?
3. Классификация стран по площади, численности населения и географическому положению?
4. Классификация стран по форме правления и форме АТД.
5. Что называют природными ресурсами? Какие принципы являются основой различных классификаций природных ресурсов?
6. В чем заключается рациональное использование возобновимых и невозобновимых природных ресурсов?
7. Что такое ресурсообеспеченность и в чем она выражается?
8. Что изучает наука демография? Назовите стадии демографического перехода.
9. Воспроизводство населения: понятие и два типа.
10. Демографическая политика и ее особенности в разных странах.
11. Половой состав населения Земли.
12. Размещение населения по планете.
13. На какие возрастные группы принято делить население? Почему в большинстве стран и регионов мира в структуре населения пожилой возрастной группы преобладают женщины?
14. Этнический состав населения. На какие группы делятся все страны мира по особенностям своего национального состава.
15. Религиозный состав населения Земли.
16. В чем сущность научно-технической революции? Какие характерные черты современной научно-технической революции вы можете выделить?
17. Составные части НТР.
18. Мировое хозяйство и его модели.
19. Отрасль международной специализации и условия, необходимые для ее возникновения.
20. Международная экономическая интеграция и ее виды: региональная, и Отраслевая.
21. Топливная промышленность и электроэнергетика мира. Металлургия мира.
22. Химическая, лесная и легкая промышленность мира.
23. Сельское хозяйство мира.
24. Глобальные проблемы человечества: экологическая проблема и пути ее решения.
25. Глобальные проблемы человечества: продовольственная проблема пути ее Решения.
26. Глобальные проблемы человечества: энергетическая и сырьевая проблема пути ее решения.
27. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Европы.
28. Общая характеристика населения и хозяйства стран Зарубежной Азии.
29. Общая характеристика населения и хозяйства стран Африки.
30. Общая характеристика населения и хозяйства США.

31. Общая характеристика населения и хозяйства стран Латинской Америки.
32. Общая характеристика населения и хозяйства Австралии.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 03, МР 04, МР 07, ПРб 02, ПРб 04, ПРб 07	Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., Р 2, Темы 2.2., 2.4.	Устный опрос Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 02, МР 03, МР 05, МР 07, ПРб 01, ПРб 06, ПРб 08	Р 1, Темы 1.1. Р 2, Темы 2.1., 2.3. Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
МР 06, МР 08, МР 09, ПРб 01, ПРб 05, ПРб 10,	Р 1, Темы 1.1. Р 2, Темы 2.4., Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.	Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 09 ПРб 06, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 10	Р 4, Темы 4.1. Р 5, Темы 5.1.	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.12 Физическая культура»

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Андрущенко Олег Павлович, преподаватель кафедры физической культуры, профессиональной физической подготовки и безопасности жизнедеятельности ЕГУ им. И.А. Бунина

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры физической культуры, профессиональной физической подготовки и безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
2. Структура и содержание учебного предмета……
3. Условия реализации программы учебного предмета……..
4. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Физическая культура» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Физическая культура» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,

	выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету «Физическая культура» (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга
ПРб 02	владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью
ПРб 03	владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств
ПРб 04	владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ПРб 05	владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
ПРб 06	Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, ловкости, гибкоси)

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**76**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	76
2. Профессионально ориентированное содержание	**2**

в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (экзамен)	**нет**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		**12**
Тема 1.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	***2***
	Практическая работа. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения	*2*
Тема 1.2 Совершенствование техники длительного бега	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	*2*
Тема 1.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Специальные упражнения прыгуна, ОФП	*2*
Тема 1.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега	*2*
Тема 1.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Основное содержание**	***4***
	Практические занятия:	*4*
	Практическая работа. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	
Раздел 2. Волейбол		**12**
Тема 2.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	*2*

Тема 2.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическая работа. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	*2*
Тема 2.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	*2*
Тема 2.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	***2***
	Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару	*2*
Тема 2.5. Тактика игры в защите и нападении	**Основное содержание**	***1***
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча	*1*
Тема 2.6. Основы методики судейства.	**Основное содержание**	***1***
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Отработка навыков судейства в волейболе	*1*
Тема 2.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах	*1*
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам волейбола	*1*
Раздел 3. Баскетбол		**12**
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	*2*
Тема 3.2 Передачи мяча. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса	*2*
Тема 3.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Основное содержание**	***2***
		2
	Практические занятия:	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	*2*

Тема 3.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	*2*
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола	*1*
	Практическое занятие. Игра по правилам	*1*
Тема 3.6. Практика судейства в баскетболе	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Практика в судействе соревнований по баскетболу	*1*
	Практическое занятие. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	*1*
Раздел 4. Гимнастика		***12***
Тема 4.1. Строевые приемы	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов	*2*
Тема 4.2. Техника акробатических упражнений	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка техники акробатических упражнений	*2*
Тема 4.3 Упражнения на брусьях (юноши).	**Основное содержание**	***2***
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Разучивание и выполнение упражнений на брусьях	*1*
Тема 4.3 Упражнения на бревне (девушки).	**Основное содержание**	
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	
	Практические занятия:	*1*
	Практическое занятие. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений.	*1*
Тема 4.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Основное содержание**	*6*
	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, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	

	Практические занятия:	***6***
	Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ	*2*
	Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	*2*
	Практическое занятие. Контроль комбинации на бревне, брусьях.	*2*
Раздел 5. Бадминтон		***12***
Тема. 5.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	*2*
Тема 5.2. Подачи	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка подач	*2*
Тема 5.3. Нападающий удар	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»	*2*
Тема 5.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Основное содержание**	***6***
	Практические занятия:	*6*
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	*6*
Раздел 6. Настольный теннис		***8***
Тема 6.1. Настольный теннис	**Основное содержание**	***8***
	Практические занятия:	*8*
	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра	*8*
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		***2***
Тема. 7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Основное содержание**	
	Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда.	
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	*2*
Раздел 8. Национальные виды спорта		***8***
Тема 8.1 Техника выполнения броска биты в городках	**Основное содержание**	***2***
	Практические занятия:	*2*
	Практическое занятие. Имитация и выполнение основного броска биты в замедленном темпе	*2*
	Практическое занятие. Выполнение основного броска биты в центр города с 12 и 6 метров	*2*

	Практическое занятие. Выбивание фигур: «Пушка», «Вилка», «Звезда», «Стрела».	*2*
	Упрощенная игра с использованием 4 -х изученных фигур	*2*
Промежуточная аттестация (Экзамен)		
	Всего:	***78***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в спортивном зале, стадионе

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки).

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Спортивное оборудование: гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Лях, В. И. Физическая культура : базовый уровень : учебник / В. И. Лях. — 2-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 287 с. — ISBN 978-5-09-121618-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/473024 (дата обращения: 23.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Физическая культура: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования. Борисова М.М. 1-е издание; Общество с ограниченной ответственностью Образовательно-издательский центр «Академия» , 2024 – 160 с

Дополнительные источники:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584662 (дата обращения: 13.04.2026).

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебник для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568420 (дата обращения: 24.04.2026).

3. Физическая культура: самостоятельная работа обучающихся СПО : учебно-методическое пособие / А. Н. Шевяков, В. И. Лавриненко, С. Н. Александров, О. П. Андрущенко. — Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-00151-421-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462650 (дата обращения: 05.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 111 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20707-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558618 (дата обращения: 13.04.2026).

Интернет-ресурсы

Университетская библиотека online - www.biblioclub.ru
Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов к зачету (1 семестр)

1. В чём заключаются биомеханические основы техники бега на короткие дистанции?
2. Опишите технику низкого старта и стартового ускорения.
3. Каковы особенности бега по дистанции и финиширования?
4. Как совершенствуется техника длительного бега (кросс, средние и длинные дистанции)?
5. Назовите основные элементы техники прыжка в длину с места и с разбега.
6. Каковы правила и техника выполнения эстафетного бега 4×1004×100 м и челночного бега?
7. Какие контрольные нормативы по бегу и прыжкам предусмотрены программой?
8. Какова основная стойка волейболиста и способы перемещения по площадке?
9. Опишите технику приёма и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.
10. В чём разница между нижней прямой, боковой и верхней прямой подачей?
11. Каковы основы тактики игры в защите и нападении в волейболе?
12. Каковы основные правила и навыки судейства в волейболе?
13. Какова основная стойка игрока, способы перемещений, остановок и поворотов в баскетболе?
14. Опишите технику основных видов передач мяча.
15. В чём заключается техника ведения мяча и бросков (с места, в движении, прыжком)?
16. Как выполняется штрафной бросок?
17. Каковы основы тактики игры в защите и нападении в баскетболе?
18. Какие строевые приёмы изучаются на занятиях по гимнастике?
19. Опишите технику выполнения базовых акробатических упражнений.
20. Какие упражнения выполняются на брусьях (юноши) и на бревне (девушки)?
21. Каковы требования к составлению и проведению комплекса общеразвивающих упражнений (ОРУ)?
22. Какова основная игровая стойка и какие удары являются базовыми в бадминтоне?
23. Опишите технику выполнения различных видов подач в бадминтоне.
24. В чём заключается техника нападающего удара («смэш»)?
25. Каковы основы судейства соревнований по бадминтону?
26. Каковы правила техники безопасности при игре в настольный теннис?
27. Опишите основные элементы техники: хват ракетки, стойка, перемещения.
28. Как выполняется подача и основные технические/тактические приёмы в настольном теннисе?
29. В чём сущность и содержание ППФП для вашей будущей профессии?
30. Каковы цели, задачи и профессиональные риски, учитываемые в ППФП?
31. Опишите технику выполнения броска биты.
32. Какие фигуры выбиваются в городках («Пушка», «Вилка», «Звезда», «Стрела»)?

Перечень вопросов к зачету (2 семестр)

1. Как совершенствуется техника бега на короткие дистанции с учётом индивидуальных ошибок?
2. В чём особенности тактики бега на средние и длинные дистанции (раскладка сил, финишное ускорение)?
3. Как выполняется прыжок в длину способом «прогнувшись» или «ножницы» (продвинутый уровень)?

4. Каковы требования к технике передачи эстафетной палочки на максимальной скорости?
5. Какие нормативы по физической подготовке (ОФП) необходимо выполнить для сдачи зачёта по лёгкой атлетике?
6. Как совершенствуется техника верхней прямой подачи в волейболе (подача в прыжке, силовая подача)?
7. В чём заключаются сложные тактические комбинации в нападении (пайп, волна, эшелон)?
8. Как осуществляется взаимодействие связующего игрока с нападающими (тактика «быстрого нападения»)?
9. Какие существуют расстановки игроков при приёме подачи и в атаке?
10. Каковы обязанности первого и второго судей на площадке согласно официальным правилам волейбола?
11. Как совершенствуется техника ведения мяча со сменой рук и направлений (ведение «змейкой»)?
12. В чём заключается техника броска одной рукой в прыжке (крюком) и добивания мяча в корзину?
13. Как осуществляется «персональная защита» и «зонная защита» (тактика обороны)?
14. Какие существуют тактические схемы нападения («пик-н-ролл», «быстрый прорыв»)?
15. Каковы жесты судей при фиксации нарушений правил (пробежка, двойное ведение, фол)?
16. Какие сложные акробатические связки (кувырки, перевороты) входят в программу зачёта по гимнастике?
17. Как выполняются силовые и маховые элементы на брусьях/бревне (подъём разгибом, обороты)?
18. Как составить комплекс ОРУ с предметами (скакалка, набивной мяч) для развития определённых физических качеств?
19. Какие упражнения из профессионально-прикладной гимнастики используются для вашей специальности?

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 04, МР 05, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5,	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06	Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06	Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06	Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06	Р 6, Тема 6.1	Тестирование Сдача контрольных нормативов Рефераты

МР 02, МР 06, ПРб 05	Р 7, Тема 7.1	Рефераты Составление комплекса упражнений
МР 04, МР 05, МР 07, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06	Р 8, Тема 8.1	Рефераты

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа учебного предмета

«ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:

Сазонов А.Н., преподаватель кафедры физической культуры, профессиональной физической подготовки и безопасности жизнедеятельности ЕГУ им. И.А. Бунина, 1 категория

Согласовано:

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры физической культуры, профессиональной физической подготовки и безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

49. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..

50. Структура и содержание учебного предмета……

51. Условия реализации программы учебного предмета……..

52. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины»: сформировать у обучающихся **готовность к выполнению обязанности по защите Отечества и базовый уровень культуры безопасности жизнедеятельности** в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в

	новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Основы безопасности и защиты Родины" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;
ПРб 02	Знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей

	гражданин в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;
ПРб 03	Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации;
ПРб 04	Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием;
ПРб 05	Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;
ПРб 06	Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;
ПРб 07	Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;
ПРб 08	Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
ПРб 09	Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях;
ПРб 10	Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
ПРб 11	Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
ПРб 12	Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;
ПРб 13	Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного

	отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;
ПРб 14	Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
ПРб 15	Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;
ПРб 16	Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**44**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**40**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	**4**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**

Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**
Тема 1.1. Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности Государственная и общественная безопасность	**Основное содержание**	***1***
	Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов	
	Практические занятия:	***1***
	Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности	
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Основное содержание**	***1***
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.	
	Практические занятия:	***1***
	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности	
Раздел 2. Основы военной подготовки		***16***
Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка). Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	**Основное содержание**	***1***
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы	
	Практические занятия:	***2***
	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.	
Тема 2.2. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка). Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка).	**Основное содержание**	***1***
	Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	
	Практические занятия:	***2***
	Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания	
Тема 2.3. Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство вооруженной борьбы (основы технической подготовки и связи).	**Основное содержание**	***1***
	История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа	
	Практические занятия:	***2***
	История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее	

Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи).	устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	
Тема 2.4. Свойства местности и их применение в военном деле (военная 1топография). Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)	**Основное содержание**	***1***
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	
	Практические занятия:	***2***
	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	
Тема 2.5. Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита). Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина). Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)	**Основное содержание**	***2***
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах.	
	Практические занятия:	***2***
	Военно –учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка). Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствии. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры	
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		***2***
Тема 3.1. Современные представления о культуре безопасности. Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	**Основное содержание**	***1***
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности	
	Практические занятия:	***1***
	Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в	

	опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства	
Прикладной модуль. Раздел 4. Безопасность в быту		***2***
Тема 4.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях. Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту. Безопасное поведение в местах общего пользования	**Профессионально-ориентированное содержание**	***1***
	Профилактика и первая помощь при отравлениях. Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	
	Практические занятия:	***1***
	Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах. Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	
Раздел 5. Безопасность на транспорте		***2***
Тема 5.1. Безопасность дорожного движения. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях. Безопасное поведение на разных видах транспорта	**Профессионально-ориентированное содержание**	***1***
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю	
	Практические занятия:	***1***
	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников). Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном	

	транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	
Раздел 6. Безопасность в общественных местах		***2***
Тема 6.1. Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера. Опасности криминального характера, меры защиты от них. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	**Профессионально-ориентированное содержание**	***1***
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, сливы обнаружили потерявшегося человека	
	Практические занятия:	***1***
	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	
Раздел 7. Безопасность в природной среде		***5***
Тема 7.1. Безопасность в природной среде. Выживание в автономных условиях Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары. Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	**Основное содержание**	***2***
	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении	
	Практические занятия:	***1***
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами	
Тема 7.2. Природные чрезвычайные ситуации. Опасные	**Основное содержание**	***1***
	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами.	

гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара. Экологическая грамотность и разумное природопользование	Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами	
	Практические занятия:	***1***
	Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		***6***
Тема 8.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни. Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями. Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья Психическое здоровье и психологическое благополучие. Первая помощь пострадавшему	**Основное содержание**	***4***
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества. Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	
	Практические занятия:	***2***
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при	

	нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	
Раздел 9. Безопасность в социуме		***2***
Тема 9.1. Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе. Конфликты и способы их разрешения Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия Способы психологического воздействия. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Основное содержание**	***1***
	Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы, способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии.	
	Практические занятия:	***1***
	Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии.	
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве		***2***
Тема 10.1. Безопасность в цифровой среде. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.	**Основное содержание**	***1***
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ. Поведенческие	

Достоверность информации в цифровой среде. Защита прав в цифровом пространстве	опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	
	Практические занятия:	***1***
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве	
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризм		***2***
Тема 11.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта. Противодействие экстремизму и терроризму	**Основное содержание**	***1***
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	
	Практические занятия:	***1***
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой) 2 семестр		
	Всего:	***44***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете основы безопасности и защиты Родины.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;

• 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» и др.;

• тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;

• имитаторы ранений и поражений;

• образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

• учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности; • 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 пожаротушения (СП);

• макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

• макет автомата Калашникова;

• электронный стрелковый тренажер;

• обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

• комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

• залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1.Основы безопасности жизнедеятельности : базовый уровень : учебник / Ю. С. Шойгу, О. В. Белинская, В. К. Ащаулов [и др.] ; под редакцией Ю. С. Шойгу. — Москва : Просвещение, [б. г.]. — Часть 1 : Основы безопасности жизнедеятельности : базовый уровень — 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-09-114133-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408881 (дата обращения: 14.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Основы безопасности жизнедеятельности : базовый уровень : учебник : в 2 частях / Ю. С. Шойгу, Е. Н. Байбарина, В. А. Зуев [и др.] ; под редакцией Ю. С. Шойгу. — 2-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025 — Часть 2 — 2025. — 252 с. — ISBN 978-5-09-121357-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/472985 (дата обращения: 08.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным : базовый уровень : учебное пособие / Л. И. Дежурный, Г. В. Неудахин, Л. Б. Шубина, Д. М. Грибков. — Москва : Просвещение, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-09-107934-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/408887 (дата обращения: 16.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1.Беляков, Г. И. Пожарная безопасность, безопасность в чрезвычайных ситуациях и оказание первой помощи : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 529 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16721-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588044 (дата обращения: 27.04.2026).

2.Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 641 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

17728-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584511 (дата обращения: 25.05.2026).
3.Гололобов, Н. В. Основы безопасности и защиты Родины. Армия России на защите Отечества: 10—11-е классы: базовый уровень : учебное пособие / Н. В. Гололобов, М. В. Маслов, Р. М. Тимошев. — 2-е изд. — Москва : Просвещение, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-09-128590-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/509043 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 636 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-22167-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/index.php/bcode/589148 (дата обращения: 10.05.2026).
5. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности / В. С. Долгов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-45851-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288905 (дата обращения: 16.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / А. Н. Ковальчук, Н. М. Ковальчук. — Красноярск : КрасГАУ, 2021 — Часть 1 : Основы защиты населения и территорий от военных, техногенных и природных чрезвычайных ситуаций — 2021. — 287 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298919 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

http://mil.ru — официальный сайт Министерства обороны Российской Федерации. www.mchs.gov.ru — официальный сайт МЧС России.
http://fcior.edu.ru/ — сайт Федерального центра информационно-образовательных ресурсов.
http://www.garant.ru — информационно-правовой портал «ГАРАНТ».
http://www.school-obz.org — сайт журнала МЧС России «Основы безопасности жизнедеятельности».

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов к зачету (2 семестр)

1. Каковы основные принципы обеспечения национальной безопасности Российской Федерации?
2. В чём заключается взаимодействие личности, общества и государства при реализации национальных приоритетов?
3. Какова роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности?
4. Что такое единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)? Каковы её задачи и структура?
5. Каковы права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций?
6. Дайте определение понятию «общевойсковой бой». Назовите его основные виды и элементы.
7. Какие строевые приёмы и движения без оружия вы знаете? В чём их практическое значение?
8. Каковы основные требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами?
9. Назовите тактико-технические характеристики современных образцов стрелкового оружия (например, АК-12, ПЯ, ПЛ).
10. Что такое БПЛА? Каковы их виды, предназначение и конструктивные особенности?
11. Каковы основные свойства местности и их влияние на боевые действия войск?
12. Что такое фортификационное оборудование позиции? Какие виды укрытий и убежищ существуют?
13. Дайте определение оружия массового поражения. Каковы его поражающие факторы и способы защиты?
14. Каковы основные правила оказания первой помощи на поле боя? Опишите алгоритм действий в «красной», «жёлтой» и «зелёной» зонах.
15. В чём заключаются особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту?

16. Что такое культура безопасности? Как она проявляется на индивидуальном, групповом и государственном уровнях?
17. Каковы основные источники опасности в быту? Назовите правила безопасного поведения и оказания первой помощи при бытовых травмах.
18. Каковы правила безопасного поведения на транспорте (автомобильном, железнодорожном, водном, авиационном)?
19. Опишите порядок действий при дорожно-транспортном происшествии с пострадавшими и без них.
20. Какие опасности подстерегают человека в общественных местах? Каковы правила поведения при угрозе пожара, обрушения или террористического акта?
21. Каковы основные источники опасности в природной среде? Назовите правила выживания в автономных условиях.
22. Что такое опасные геологические, гидрологические и метеорологические явления? Каковы меры защиты от них?
23. Каковы основные факторы, влияющие на здоровье человека? В чём заключается значение здорового образа жизни?
24. Какова роль вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями?
25. Назовите основные неинфекционные заболевания и меры их профилактики.
26. Каковы признаки угрожающих жизни состояний, требующих вызова скорой медицинской помощи?
27. Что такое межличностное общение и конфликт? Назовите стадии развития конфликта и способы его конструктивного разрешения.
28. Каковы основные опасности в цифровой среде? Назовите правила защиты от вредоносного ПО, мошенничества и утечки персональных данных.
29. Как проверять достоверность информации в интернете? Что такое «фейк» и как его распознать?
30. В чём заключается опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность? Каковы признаки такой деятельности?
31. Каковы правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации?
32. Опишите правила безопасного поведения при угрозе или совершении террористического акта.
33. Каковы задачи гражданской обороны в современных условиях?
34. Назовите основные виды тактических действий войск и принципы их организации.
35. Каковы особенности оказания первой помощи при различных видах травм (ожоги, переломы, кровотечения)?
36. Что такое виктимное поведение? Как оно влияет на безопасность личности?
37. Каковы основные требования к организации безопасного поведения в местах массового скопления людей?
38. Как ориентироваться на местности с помощью карты, компаса и современных средств навигации?
39. Каковы основные задачи и структура системы РСЧС?

Каковы права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера?

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 07, ПРб 13	Р 1 Темы 1.1.,1.2. Р 2 Тема 21., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы
МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 02, ПРб 08, ПРб 09, ПРб 1 4, ПРб 15, ПРб 16	Р 3 Темы 3.1, Р 4 Тема 4.1. Р 5 Тема 5.1 Р 6 Тема 6.1 Р 7 Тема 7.1, 7.2	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы

МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 02, ПРб 09, ПРб 1 4,ПРб 16	Р 8 Темы 8.1 Р 9 Темы 9.1 Р 10 Тема 10.1	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 08, ПРб 13, ПРб 14,ПРб 15, ПРб 16	Р 11 Тема 11.1	Темы рефератов, докладов, сообщений. Комплект заданий для тестирования. Задания для контрольной работы Вопросы для дифференцированного зачета. Задания для практической работы

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

Рабочая программа учебного предмета

«ДУП.01 Основы проектной деятельности»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Быков А.Р., преподаватель кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии.

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры химико-биологических дисциплин и фармакологии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
2. Структура и содержание учебного предмета……
3. Условия реализации программы учебного предмета……..
4. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Основы проектной деятельности» является дополнительным учебным предметом, курсом по выбору в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Основы проектной деятельности»: сформировать у обучающихся знания и умения в области осуществления проектной деятельности, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Основы проектной деятельности» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,

	выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.
Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Основы проектной деятельности" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений о структуре деятельности, в области проектно-исследовательских работ обучающихся;
ПРб 02	сформированность представлений о видах проектно-исследовательской деятельности;
ПРб 03	владение способами постановки цели и формулирования гипотезы исследования;
ПРб 04	владение основными способами поиска необходимой содержательной информации;
ПРб 05	сформированность представлений о правилах оформления библиографического списка;
ПРб 06	сформированность представлений о способах обработки и презентации полученных результатов;
ПРб 07	сформированность умения выделять объект и предмет исследовательской / проектной работы;
ПРб 08	сформированность умения определять цель и задачи исследовательской / проектной работы;
ПРб 09	сформированность умения составлять план исследовательской / проектной работы;
ПРб 10	сформированность умения формулировать выводы и делать обобщения по итогам выполненной работы;
ПРб 11	владение умением представлять результаты выполненной исследовательской и проектной работы;
ПРб 12	способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной и др. деятельности;
ПРб 13	способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта / исследования;
ПРб 14	владение умением использовать справочную, нормативную, правовую и иную документацию;
ПРб 15	владение знаниями по оформлению библиографии, цитат, ссылок, чертежей, схем, формул;
ПРб 16	способность представлять полученные результаты исследования в форме презентации;
ПРб 17	способность подготовки доклада, реферата, сообщения и др. творческих работ на основе полученных собственных материалов в ходе проектной / исследовательской деятельности.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**39**
в т.ч.	
1. Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	22
2. Профессионально ориентированное содержание	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**-**
практические занятия	**-**
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (итоговая оценка)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	**2**	**3**
1 семестр		**17**
Тема 1. Проект. Виды и типы проектов	**Основное содержание**	***2***
	Предмет, цели и задачи учебного предмета, его связь с другими предметами и дисциплинами. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося. Типы проектов по сферам деятельности (исследовательский, технический, экономический, социальный, смешанный)	*2*
Тема 2. Этапы работы над проектом	**Основное содержание**	***2***
	Этапы работы над проектом. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта.	*2*
Тема 3. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования	**Основное содержание**	***2***
	Формулирование необходимых составляющих введения проекта (актуальность, предмет исследования, объект исследования, гипотеза). Шаблоны для обоснования актуальности темы проекта. Объект как носитель проблемы, предмет как различные стороны объекта, его свойства, характеристики и т.п.	*2*
Тема 4. Методы проектной работы	**Основное содержание**	***3***
	Методология проектной работы. Общенаучные методы: абстрагирование, анализ литературы, аналогия, дедукция, индукция, классификация, конкретизация, моделирование,	*3*

	обобщение, синтез. Эмпирические методы: анкетирование, беседа, измерение, интервьюирование, наблюдение, описание, опрос, практическое моделирование, сравнение, эксперимент.	
Тема 5. Выбор и формулировка темы, постановка целей	**Основное содержание**	***2***
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Формулировка темы индивидуального проекта. Постановка цели и декомпозиция на задачи. Составление плана проекта.	*2*
Тема 6. Источники информации и работа с ними	**Основное содержание**	***2***
	Виды источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно- ОК 03 информационная литература (энциклопедия, словарь, справочник), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Плагиат. Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Подбор источников и литературы по теме проекта. Определение надежности источников, конспектирование и составление каталога цитат	*2*
Тема 7. Правила оформления проекта	**Основное содержание**	***2***
	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор ОК 03 формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста). Общие требования к оформлению основных структурных элементов исследовательского проекта: титульный лист; оглавление; введение; основная часть; заключение; список литературы (библиографический список); приложения. Поэтапное выполнение исследовательских задач проекта. Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта. Планирование: подбор необходимых материалов. Правила оформления раздела «Введение». Алгоритм написания заключения. Требования к составлению списка использованных источников	*2*
Тема 8. Презентация и защита проекта	**Основное содержание**	***2***
	Подготовка презентации и защита проекта. Цели презентации. Виды, формы, типы презентации. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Ясный смысл выступления. Как заканчивать выступление. Формирование проектной папки.	*2*
2 семестр		***22***
Тема 1. Проект. Виды и типы проектов	**Практические занятия:**	***1***
	Практическая работа. Определение типа проекта на основе его различных классификаций.	
Тема 2. Этапы работы над проектом	**Практические занятия:**	***4***
	Практическая работа. Определение и структуризация этапов выполнения проекта. Этапы работы, ведущие виды деятельности, поднимаемые и обсуждаемые вопросы. Знакомство с различными формами продуктов проектной деятельности.	

Тема 3. Актуальность проекта. Объект и предмет исследования	**Практические занятия:**	***4***
	Практическая работа. Подбор фраз-шаблонов для обоснования актуальности темы проекта. Формулировка новизны исследования. Постановка проблемы с последующим выбором объекта и предмета исследования.	
Тема 4. Методы проектной работы	**Практические занятия:**	***1***
	Практическая работа. Обоснование работы и последующее определение используемых методов. Выбор методов как совокупность различных действий, направленных на достижение цели проектной работы.	
Тема 5. Выбор и формулировка темы, постановка целей	**Практические занятия:**	***2***
	Практическая работа. Формулировка темы и проблемы проекта, а также его ключевой задачи. Комплекс правил, способствующих правильно выбрать и грамотно сформулировать тему работы.	
Тема 6. Источники информации и работа с ними	**Практические занятия:**	***4***
	Практическая работа. Работа с различными видами литературных источников (учебная, справочно-информационная, научная). Работа с аудио- и видеоисточниками (научные и научно-популярные фильмы, передачи, художественные фильмы и т.п.), работа в сети Интернет и другими информационными источниками.	
Тема 7. Правила оформления проекта	**Практические занятия:**	***4***
	Практическая работа. Структура оформления работы, выполнение необходимых рекомендаций и правил оформления текста. Проработка пунктов положения об индивидуальном проекте (минимальные требования к оформлению, созданию и структуре индивидуального проекта). Разбор примеров приложений.	
Тема 8. Презентация и защита проекта	**Практические занятия:**	***2***
	Практическая работа. Структурирование доклада для защиты проекта. Подготовка защитной речи и правила культуры выступления.	
Промежуточная аттестация (Итоговая оценка)		
	Всего:	***39***

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете химии и информатики, в которых имеется возможность свободного доступа в Интернет во время учебного занятия.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Управление проектами: учебник / В.Н. Островская, Г.В. Воронцова, О.Н. Момотова [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-4043-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114700 — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Байбородова Л. В. Проектная деятельность школьников в разновозрастных группах: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Л. В. Байбородова, Л. Н. Серебренников. – М.: Просвещение, 2017. – 175 с. – (Работаем по новым стандартам).

Дополнительные источники:

1. Курсовое и дипломное проектирование: учеб. пособие / Н.П. Молоканова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 88 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1012518

Интернет-ресурсы:

http://eor.edu.ru, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

http://school-collection.edu.ru, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (1 семестр)

1. Каковы предмет, цели и задачи учебного предмета «Проектная деятельность»? Как он связан с другими дисциплинами?
2. Что такое проект как вид самостоятельной деятельности обучающегося? Назовите основные типы проектов по сферам деятельности.
3. Перечислите и охарактеризуйте этапы работы над проектом.
4. Какие задачи решаются на подготовительном этапе проектной работы?
5. В чём заключается планирование при работе над проектом?
6. Опишите основной этап работы над проектом: что включает в себя организация и структурирование работы?
7. Какие действия выполняются на заключительном этапе проекта?
8. Как формулируются актуальность, объект и предмет исследования во введении проекта?
9. Что такое гипотеза проекта? Как она формулируется?
10. Какие шаблоны используются для обоснования актуальности темы проекта?
11. Перечислите общенаучные методы, применяемые в проектной работе.
12. Назовите эмпирические методы, используемые при выполнении проектов.
13. Каковы требования к выбору и формулировке темы проекта?
14. Как определяется степень значимости темы проекта?
15. В чём заключается актуальность и практическая значимость исследования?
16. Как правильно сформулировать цель и задачи проекта? Что такое декомпозиция цели на задачи?
17. Какие виды источников информации используются при работе над проектом?
18. Каковы правила и особенности информационного поиска в Интернете?
19. Что такое плагиат и как с ним бороться при работе с источниками?
20. Как осуществляется поиск, систематизация и оформление информации по теме проекта?

Перечень вопросов (2 семестр)

21. Каковы общие требования к оформлению текста исследовательского проекта (ГОСТ)?
22. Перечислите основные структурные элементы исследовательского проекта и требования к их оформлению.
23. Каковы правила оформления титульного листа, оглавления, введения, основной части, заключения, списка литературы и приложений?
24. Опишите алгоритм написания заключения к проекту.
25. Каковы цели и виды презентации проекта?
26. Назовите главные предпосылки успеха публичного выступления при защите проекта.
27. Как структурировать доклад для защиты проекта и подготовить защитную речь?
28. Что такое проектная папка и как она формируется?
29. Как определить тип проекта на основе его классификации?
30. Как осуществляется структуризация этапов выполнения проекта и какие вопросы обсуждаются на каждом этапе?
31. Как подобрать фразы-шаблоны для обоснования актуальности темы проекта?
32. Как формулируется новизна исследования и ставится проблема при выборе объекта и предмета?
33. Как обосновать выбор методов проектной работы и определить их совокупность для достижения цели?
34. Каковы правила работы с различными видами литературных источников, аудио- и видеоматериалами, интернет-ресурсами?
35. Каковы минимальные требования к оформлению, созданию и структуре индивидуального проекта?

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 03, МР 06, МР 07 ПР б 01, ПР б 04, ПР б 09	Темы 1-7	Устный опрос Тестирование, Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
МР 02, МР 06, МР 07 ПРб 02, ПРб 03, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 08	Темы 4-7	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Кейс-задания
МР 04, МР 05, МР 08, МР 09 ПРб 07, ПРб 09	Тема 8	Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста

		Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления

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

Рабочая программа учебного предмета

«ДУП.02 Введение в профессию «Техник-технолог»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа учебного предмета «Введение в профессию "Техник-технолог"» разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Тулинова Е.В., преподаватель кафедры агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Введение в специальность техник-технолог» является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания из животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Целью дисциплины является: формирование у студентов универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС, предполагающих целенаправленное и последовательное формирование знаний и умений по технологиям хранения и переработки продукции животноводства.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Введение в профессию техник-технолог» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации,

осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения,классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

	ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетоманализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.

МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.

Регулятивные УУД

МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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 егопри осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Основы проектной деятельности" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результатыосвоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	понимание базовых терминов и определений, используемых в профессиональной деятельности техники-технолога, такие как технология производства, материалы, оборудование, технологические процессы и нормы безопасности труда;
ПРб 02	определение особенности своей будущей работы — от планирования технологических процессов до контроля качества продукции и соблюдения стандартов предприяти;
ПРб 03	обладание знаниями нормативной документации, регулирующей деятельность специалистов данной сферы (стандарты ГОСТ, технические регламенты, санитарные правила);
ПРб 04	оценивание этапов технологического процесса, выявлять проблемы и предлагать пути их решения, исходя из теоретической подготовки и анализа ситуации;
ПРб 05	владение методами чтения чертежей, схем, инструкций и другой технической документации, необходимой для понимания производственных процессов;
ПРб 06	владение простейшими расчетами, необходимыми для оценки материалов, производительности оборудования и экономии ресурсов;
ПРб 07	освоение требований по охране труда, пожарной безопасности и экологии на производстве владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	
в т.ч.	
1. Основное содержание	**117**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	78

2. Профессионально ориентированное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	
индивидуальный проект*(да/нет)***	нет
Промежуточная аттестация (экзамен)	**2**

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)**	**Объем часов**
1	**2**	**3**
Раздел 1. Основные понятия, принципы, направления анализа рынка труда. **Тема 1. Компетенции в сфере работы с информацией.**		**43**
Тема 1.1. Современная ситуация на региональном рынке труда.	**Основное содержание**	**3**
	Входной контроль. Общая характеристика экономического потенциала региона. Современное состояние экономики. Региональные инвестиционные программы и перспективы отраслевого рынка труда. Состояние занятости населения в отрасли сферы услуг.	
	В том числе практических занятий	**6**
	Извлечение и первичная обработка информации	
Тема 1. 2. Профессиональная деятельность и карьера. Извлечение и первичная обработка информации.	**Основное содержание**	**8**
	Профессиональная деятельность: ее типы, виды, режимы. Профессиональная деятельность в государственном секторе и на негосударственных предприятиях. Характеристика профессий с точки зрения гарантии трудоустройства. «Вечные» профессии и специальности (обслуживающие насущные потребности человека). «Сквозные» (распространенные) профессии и специальности . «Дефицитные» профессии и специальности. «Перспективные» профессии и специальности. «Свободные» профессии и специальности (для режима самозанятости). Понятие «профессиональная карьера». Типы и виды профессиональных карьер.	
	В том числе практических занятий	**8**
	Извлечение информации по одному или нескольким основаниям, группировка информации. Составление и чтение схем.	
Тема 1. 3.	**Основное содержание**	**2**

Технология трудоустройст-ва.	Возможные варианты трудоустройства по профессии. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности. Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	
	В том числе практических занятий	**4**
	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства.	
Тема 1.4. Адаптация на рабочем месте. Обработка информации	**Основное содержание**	**2**
	Понятие «адаптации». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.	
	В том числе практических занятий	**10**
	Обработка информации определение тезиса /вывода и аргументов в источнике. Анализ аргументации: определение ошибок в отношении тезиса и аргументов. Вывод на основе заданных посылок. Применение техник опровержения, сравнительный анализ по заданным критериям.	
Раздел 2. Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления. Тема 2. Навыки решения проблем.		**26**
Тема 2.1. Введение в теорию и практику. Планирование деятельности и ресурсов.	**Основное содержание**	**4**
	Понятие «проблема». Виды и типы проблем в разных сферах жизнедеятельности человека: социальная, научная, техническая, обыденная. Способы постановки проблемы. Описание и оценка проблемы. Отработка умений «видения» и «обозначения» проблем в разных сферах жизнедеятельности человека. Планирование собственной деятельности. Способности, возможности, наклонности.	
	В том числе практических занятий	**10**
	Планирование деятельности и ресурсов составление плана деятельности на основе заданной технологии. Определение перечня ресурсов. Проведение количественной и качественной характеристики и обоснования ресурсов. Анализ альтернативных ресурсов.	
Тема 2.2. Способы постановки проблемы. Этапы и процесс разрешения проблем. Анализ.	**Основное содержание**	**4**
	Анализ ситуации. Формулировка и постановка проблемы. Сбор данных, необходимых для решения проблем. Выбор способов решения проблемы. Составление плана их разрешения. Осуществление плана деятельности. Оценка	

Контроль. Оценка.	решения. Проверка результатов. Коррекция. Анализ собственной деятельности. Рефлексия.	
	В том числе практических занятий	**8**
	Этапы и процесс разрешения проблем Решение проблем: характеристика ситуации, ее анализ в соответствии с заданными критериями, планирование текущего контроля и коррекции собственной деятельности.	
Раздел 3. Компетенции в сфере коммуникации. Тема 3.Социально- коммуникативная компетенция.		**48**
Тема 3.1. Письменная коммуникация	**Основное содержание**	**4**
	Структура и композиции деловых писем, автобиография, профессиональное резюме, служебная записка, письменная благодарность, правила их составления. Другие виды деловых бумаг. Новые информационные технологии в деловой коммуникации. (электронная почта, интернет, телеконференция).	
	В том числе практических занятий	**8**
	Анализ конкретной ситуации. Оформление документации.	
Тема 3.2. Устная коммуникация	**Основное содержание**	**10**
	Общение как специфическая форма взаимодействия людей, порождаемая потребностями совместной деятельности. Виды общения: формально-волевое, неформальное (личное) общение. Уровни общения. Формы общения: монолог, диалог, полилог. Невербальные формы коммуникации. Этнокультурные особенности неречевых средств общения. Сущность и функции речевого общения. Нормы приветствия, знакомства, завершение общения. Доказательство как логический способ убеждения. Система аргументации в процессе убеждения. Техника активного слушания.	
	В том числе практических занятий	**8**
	Общение и коммуникация выступление на совещании: выступление, самооценка, оценка. Презентация: выступление, самооценка, оценка. Восприятие общей и фактической информации в монологическом высказывании. Тренинги интонирования, структурирования устного выступления, «Барьеры в общении».	
Тема 3.3. Работа в	**Основное содержание**	**4**

команде (в группе). Основы социальной компетентности.	Основные социальные роли человека. Социальная компетентность как условие эффективной интеграции в социум. Человек как гражданин своей страны. Функция гражданского участия в общественно-политической жизни страны. Изменения в технологиях коммуникации. Имидж делового человека. Лидерские навыки в структуре социальной компетентности. Виды лидерства (формальное, неформальное). Организаторские способности как основа развития лидерских качеств. Способы влияния на других. Общие компетенции субъекта профессионального образования.	
	В том числе практических занятий	**14**
	Групповое взаимодействие методики диагностики и развития лидерских качеств. Определение процедуры групповой коммуникации. Определение вопросов для группового обсуждения. Тренинг группового взаимодействия.	
ВСЕГО:		**117**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов 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).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.1.1. Рекомендуемая литература Основные источники

1. Кондратьева, И. В. Экономика отраслей сельского хозяйства : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8486-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176899
2. Стрибижева, Л. И. Сырье в пищевой индустрии : учебное пособие / Л. И. Стрибижева. — Краснодар : КубГТУ, 2025. — 203 с. — ISBN 978-5-8333-1442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/518089
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-50815-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471638

3.1.2. Интернет-ресурсы

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

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

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (1 семестр)

1. Раскройте сущность понятий «вечные», «сквозные», «дефицитные» и «перспективные» профессии, приведя примеры для каждой категории в контексте современного рынка труда.

2. Охарактеризуйте основные типы профессиональной карьеры и раскройте содержание понятия «профессиональная карьера» применительно к деятельности техника-технолога.

3. Опишите методы формирования позитивного профессионального имиджа и ключевые элементы самопрезентации личности при трудоустройстве.

4. Перечислите документы, необходимые кандидату при трудоустройстве (включая резюме, автобиографию и сопроводительное письмо), и сформулируйте основные правила их разработки и оформления.

5. Дайте определение понятию «адаптация на рабочем месте». В чём заключаются различия между социальной, профессиональной и психологической адаптацией нового сотрудника?

6. Раскройте понятие «проблема». Приведите классификацию проблем по видам *(например, техническая, социальная)* и опишите способы её постановки.

7. Опишите этапы процесса разрешения проблемы: от анализа ситуации и сбора данных до оценки решения и его возможной коррекции.

8. Каковы цели и задачи планирования собственной деятельности? Определите перечень необходимых ресурсов и охарактеризуйте процесс их количественной и качественной оценки.

9. Что такое алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства и какие факторы подлежат анализу при выборе места работы?

10. Раскройте значение умения произвести благоприятное первое впечатление на работодателя и коллектив в период адаптации на новом рабочем месте.

11. Сравните профессиональную деятельность в государственном секторе и на негосударственных предприятиях, выделив ключевые отличия в режимах и условиях труда.

12. Какие существуют способы поиска работы и какова специфика использования каждого из них для специалиста со средним профессиональным образованием?

13. Опишите роль рефлексии и анализа собственной деятельности в процессе профессионального становления и решения рабочих задач.

14. Раскройте содержание понятия «региональный рынок труда» и влияние региональных инвестиционных программ на состояние занятости в отрасли.

15. Проанализируйте взаимосвязь между способностями, возможностями и наклонностями личности при планировании карьерной траектории.

Перечень вопросов (2 семестр)

1. Раскройте структуру и основные композиционные элементы делового письма, служебной записки и письменной благодарности. Каковы ключевые правила их составления?

2. Опишите роль новых информационных технологий в современной деловой коммуникации. В чём заключаются особенности этикета деловой электронной переписки?

3. Проанализируйте различия между формально-деловым (волевым) и неформальным общением. Приведите примеры ситуаций на производстве, где уместен каждый из этих видов.

4. Охарактеризуйте функции речевого общения в профессиональной деятельности

техника-технолога. Опишите систему аргументации и технику доказательства как способы убеждения коллег или руководства.

5. Что такое невербальная коммуникация? Раскройте этнокультурные особенности неречевых средств общения и приведите пример того, как их незнание может привести к недопониманию в коллективе.

6. Дайте определение техники активного слушания. Почему этот навык является критически важным при решении производственных проблем и взаимодействии в команде?

7. Сравните монологическую и диалогическую формы речи. Какие навыки необходимы для успешного выступления с докладом на производственном совещании и для ведения диалога при поиске технического решения?

8. Раскройте понятие «социальная компетентность». Как она связана с эффективной интеграцией специалиста в трудовой коллектив и социум в целом?

9. Опишите основные социальные роли человека в обществе и на рабочем месте. Как понимание этих ролей помогает специалисту выстраивать конструктивные рабочие отношения?

10. Дайте определение понятию «имидж делового человека». Из каких компонентов складывается профессиональный имидж техника-технолога и как он влияет на карьерный рост?

11. Раскройте сущность лидерских навыков в структуре социальной компетентности. Проведите сравнительный анализ формального и неформального лидерства в контексте работы производственной бригады.

12. Что такое организаторские способности? Как развитие этого качества способствует формированию лидерских качеств у будущего специалиста?

13. Опишите основные методики диагностики и развития лидерских качеств в рамках групповой работы. Какова роль тренингов группового взаимодействия в формировании команды?

14. Раскройте содержание понятия «гражданское участие» и функцию гражданина своей страны. Как общие компетенции субъекта профессионального образования соотносятся с его гражданской позиции

Наименование раздела/темы	**Виды учебных действий**
Раздел 1. Основные понятия, принципы, направления анализа рынка труда. Тема 1. Компетенции в сфере работы с информацией.	Практические работы Контрольные работы Практические работы Устный опрос
Раздел 2. Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления. Тема 2. Навыки решения проблем.	Практические работы Контрольные работы Практические работы Устный опрос
Раздел 3. Компетенции в сфере коммуникации. Тема 3.Социально-коммуникативная компетенция.	Практические работы Контрольные работы Практические работы Устный опрос

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

Рабочая программа учебного предмета

«КВ.01 Родной язык»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Морозова М.А., преподаватель кафедры русской филологии и журналистики

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры русской филологии и журналистики

СОДЕРЖАНИЕ

5. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
6. Структура и содержание учебного предмета……
7. Условия реализации программы учебного предмета……..
8. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Родной язык» является вариативным учебным предметом в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

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

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Родной язык» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
МР 03	работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.
МР 05	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; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.
Регулятивные УУД	
МР 06	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; оценивать приобретенный опыт.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Родной язык" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность 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; сформированность ценностного отношения к русскому языку;
ПРб 02	совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); умение выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;
ПРб 03	сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; умение 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);
ПРб 04	совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); умение создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);
ПРб 05	обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; умение анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;
ПРб 06	сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформированность системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; умение применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, умение применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; умение работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;
ПРб 07	обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

ПРб 08	обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
ПРб 09	совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного предмета	**66**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**58**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	40
2. Профессионально ориентированное содержание	**8**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1. Язык и культура		**16**
Тема 1.1. Родной язык в жизни человека, общества, государства	**Основное содержание**	2
	Понятие родного языка, значение родного языка в жизни человека. Родной язык как явление национальной культуры. Русский язык в кругу других родных языков народов Российской Федерации. Культура родной речи как фактор сохранения культурной преемственности поколений. Русская языковая картина мира и отражение в языке менталитета русского народа. Русский язык как зеркало национальной культуры и истории народа. Национально-	

	специфическая лексика русского языка и ее основные типы (повторение, обобщение). Ключевые слова русской культуры, основные разряды ключевых слов и их особенности (повторение, обобщение)	
	Практические занятия:	2
	Особенности русской языковой картины мира (общее представление)	
Тема 1.2. Активные процессы в развитии лексики и фразеологии в русском языке XXI века	**Основное содержание**	1
	История русского народа и русской культуры сквозь призму лексики и фразеологии русского языка (повторение, обобщение)	
	Практические занятия:	3
	Актуализация и пассивизация различных разрядов слов и устойчивых словосочетаний в процессе исторического развития общества и культуры русского народа. Переосмысление значений слов	
Тема 1.3. Новая иноязычная лексика в русском языке XXI века	**Основное содержание**	1
	Процессы адаптации новой иноязычной лексики, сферы ее употребления	
	Практические занятия:	3
	Старославянская лексика в русском языке: прошлое и настоящее. Роль старославянизмов в формировании лексического состава русского литературного языка и высокого стиля русской речи. Актуализация старославянизмов в русском языке новейшего времени	
Тема 1.4. Словари русского языка	**Основное содержание**	2
	Словари русского языка как источник сведений об истории и культуре народа (обзор, общее представление)	
	Практические занятия:	2
	Общие толковые словари русского языка, отражающие прошлые периоды его истории. Специальные исторические и этимологические словари русского языка	
Раздел 2. Культура речи		**22**
Тема 2.1. Русский литературный язык как высшая форма национального языка	**Основное содержание**	1
	Языковая норма и современный русский литературный язык. Основные причины изменения языковых норм. Вариантность нормы как естественное свойство литературного языка. Виды языковых норм. Орфоэпические нормы (произносительные и акцентологические). Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное)	
	Практические занятия:	3
	Языковая норма, ее основные признаки и функции.	
Тема 2.2. Орфоэпические нормы современного русского литературного языка	**Основное содержание**	1
	Изменения в ударении и в произношении.	
	Практические занятия:	3
	Варианты ударения и произношения	
Тема 2.3. Лексические нормы современного русского литературного языка	**Основное содержание**	1
	Изменения лексических норм	
	Практические занятия:	1
	Современные словарные пометы	

Тема 2.4. Морфологические нормы частей речи современного русского литературного языка	**Основное содержание**	1
	Изменения морфологических норм: варианты форм имени существительного, глагольных форм.	
	Практические занятия:	3
	Варианты окончаний родительного падежа имён существительных с количественно-выделительным значением. Варианты окончаний родительного падежа множественного числа имён существительных. Род аббревиатур. Род несклоняемых существительных. Употребление полных и кратких форм прилагательных. Употребление форм имени числительного (собирательные и количественные числительные как синонимы). Нормы употребления местоимений. Личные формы, выбор видовой формы. Употребление временных форм глагола	
Тема 2.5. Орфографические варианты	**Основное содержание**	1
	Орфографическая вариативность в современном русском языке	
	Практические занятия:	3
	Орфографический вариант (общее представление)	
Тема 2.6. Синтаксические нормы современного русского литературного языка. Вариантность нормы	**Основное содержание**	1
	Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Употребление производных предлогов. Основные нормы употребления однородных членов. Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложного предложения с разными видами связи.	
	Практические занятия:	3
	Основные нормы управления. Предложения с однородными членами, соединенными двойными союзами. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы построения сложных предложений.	
Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст		**20**
Тема 3.1. Прецедентный текст как средство культурной связи поколений	**Основное содержание**	1
	Текст как средство передачи и хранения культурных ценностей, опыта и истории народа. Тексты как памятники культуры. Отражение в памятниках письменности патриотизма русских людей. Значение труда летописца в истории русской культуры	
	Практические занятия:	2
	Библиотеки как культурные центры	
Тема 3.2. Тексты сплошные и несплошные	**Основное содержание**	1
	Гипертекст как разветвленная система текстов, связанных гиперссылками. Использование линейного и нелинейного чтения с целью ознакомления с содержанием текста и его усвоения	
	Практические занятия:	4
	Линейный текст и гипертекст	
Тема 3.3	**Основное содержание**	1

Тексты инструктивного типа	Современные тексты как особое явление в практике общения. Возможности использования в тексте различных знаковых систем. Отражение в текстах современных тенденций к визуализации и диалогизации общения	
	Практические занятия:	2
	Стратегии чтения и понимания текста. Приемы оптимизации процессов чтения и понимания текста. Приемы использования графики как средства упорядочения информации прочитанного и/или услышанного текста	
Тема 3.4 Коммуникативная грамотность. Приемы работы с текстами публицистического стиля речи	**Основное содержание**	1
	Русский язык в повседневном устном общении	
	Практические занятия:	
	Специфика устной речи. Речевой опыт. Социальные роли	2
Тема 3.5 Основные жанры интернет-коммуникации	**Основное содержание**	
	Письменная речь в Рунете. Коммуникация в Рунете как отражение современного состояния русского языка и основных тенденций его развития	1
	Практические занятия:	
	Коммуникативные площадки Рунета. Культура электронного общения	2
Тема 3.6 Традиции и новаторство в художественных текстах	**Основное содержание**	1
	Обучающий корпус Национального корпуса русского языка как информационно-справочный ресурс	
	Практические занятия:	
	Состав и структура Национального корпуса русского языка. Возможности работы с обучающим корпусом НКРЯ	2
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**8**
Тема 4.1. Культура учебно-научного общения	**Профессионально-ориентированное содержание**	2
	Жанры монологической и диалогической речи. Доклад. Презентация	
	Практические занятия:	2
	Текст. Виды преобразования текста	
Тема 4.2. Функции делового этикета	**Профессионально-ориентированное содержание**	2
	Деловое общение. Деловой этикет	
	Практические занятия:	2
	Речь правильная и речь хорошая. Типы речевой культуры носителей языка. Культура устного и письменного делового общения	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
	Всего:	**66**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете русского языка.
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Александрова О.М. Русский родной язык. 10-11 классы. Базовый уровень / О.М. Александрова, О.В. Загоровская, Ю.Н. Гостева. - Москва : Просвещение, 2024. - 272 с. - ISBN 978-5-09-113280-9. - URL: https://znanium.ru/read?id=447047 https://ibooks.ru/bookshelf/394667/reading (дата обращения: 28.03.2025). - Текст: электронный.

Дополнительные источники:

2. Воеводина Г.А. , Морозова М.А. Русский язык: тесты для текущего и итогового контроля. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 49 с. https://spo.elsu.ru/index.php?id=elektronnye-uchebnye-posobiya-prepodavatelej-instituta-spo

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

4. Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

5. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

6. Бабайцева, В. В. Русский язык. 10-11 классы. Углубленный уровень : учебник / В. В. Бабайцева. - Москва : Просвещение, 2023. - 464 с. - ISBN 978-5-09-110837-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2159434 (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

7. Гусарова, И. В. Русский язык. 11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. - 10-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2024. - 449 с. - ISBN 978-5-09-112534-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/read?id=454086 (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

8. Гусарова, И. В. Русский язык. 10 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. - 10-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2024. - 481 с. - ISBN 978-5-09-112256-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=454084#bib (дата обращения: 23.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Вопросы к зачету.

1 Язык и общество.

2 Родной язык, литература и культура.

3 Язык и история народа.
4 Язык и художественная литература.
5 Русский язык как инструмент межнационального общения.
6 Основные функции языка.
7 Национальный русский язык.
8 Формы национального языка.
9 Литературный язык – высшая форма развития национального языка.
10 Язык и речь.
11 Коммуникативные качества литературной речи.
12 Научный стиль речи. Сферы их использования, языковые признаки.
13 Публицистический стиль речи. Сферы их использования, языковые признаки.
14 Официально-деловой стиль речи. Сферы их использования, языковые признаки.
15 Разговорный стиль речи. Сферы их использования, языковые признаки.
16 Стиль художественной литературы. Сферы их использования, языковые признаки.
17 Признаки текста. Особенности композиции текста.
18 Виды связи предложений в тексте.
19 Нормативное произношение и ударение.
20 Речевая избыточность и точность.
21 Плеоназм и тавтология.
22 Слова ограниченного и неограниченного употребления
23 Правильное использование грамматических форм частей речи
24.Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.
25 Нормы употребления предложений с косвенной речью.
26 Способы оформления чужой речи. Цитирование.
27 Порядок слов в предложении.
28 Синтаксические средства выразительности.
29 Особенности устной разговорной речи.
30 Диалог. Монолог. Полилог.
31 Устная деловая речь.
32 Отличительные особенности устной и письменной речи.
33 Отзыв и рецензия.
34 Основные функции речевого этикета.
35 Жестикуляция и язык жестов.
36 Национальный характер жестов.
37 Мимика в организации коммуникации.
38 Этика и этикет в деловом общении.
39 Этикет Интернет -переписки.
40 Этикетные формулы русского языка.

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 04, МР 07, МР 08 ПРб 01, ПРб 04, ПРб 05	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4	Устный опрос Тестирование, Практические работы

МР 05, МР 06 ПРб 5, ПРб 6, ПРб 8	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4 Р 3, Темы 3.1., 3.2	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 04,ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09	Р 4, Темы 4.1	Аннотации Тезисы Конспекты Сообщения Практические работы
МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07 ПРб 01, ПРб 06, ПРб 09	Р 5, Темы 5.1	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы

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

Рабочая программа учебного предмета

«КВ.02 Родная литература»

(базовый уровень)

Форма обучения: **очная**

2026 г.

Рабочая программа разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования (далее ФГОС СОО) и положений федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Разработчик(и) рабочей программы:
Дрожжина Е.Ю., к.ф.н., преподаватель кафедры русской филологии и журналистики ЕГУ им. И.А. Бунина, высшая категория

Согласовано:
Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры русской филологии и журналистики.

СОДЕРЖАНИЕ

9. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета……..
10. Структура и содержание учебного предмета……
11. Условия реализации программы учебного предмета……..
12. Контроль и оценка результатов освоения…….

1. Общая характеристика рабочей программы учебного предмета

1.1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебный предмет «Родная литература» является курсом по выбору в рамках общеобразовательной подготовки на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного предмета

Цель учебного предмета «Родная литература»: сформировать у обучающихся потребности в качественном чтении, культуры читательского восприятия, понимание литературных текстов и создание собственных устных и письменных высказываний; в развитии чувства причастности к отечественной культуре и уважения к другим культурам, аксиологической сферы личности на основе высоких духовно-нравственных идеалов, воплощенных в родной литературе.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Реализация программы учебного предмета «Родная литература» направлена на достижение личностных (ЛР), метапредметных (МР) и предметных результатов освоения основной образовательной программы (ПРб), а также на подготовку обучающихся к освоению общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Требования к метапредметным результатам освоения основной образовательной программы:

Код	Планируемые метапредметные результаты
Познавательные универсальные учебные действия (УУД)	
МР 01	базовые логические действия: устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.
МР 02	базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
МР 03	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.
Коммуникативные УУД	
МР 04	общение: 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.
МР 05	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.

Регулятивные УУД	
МР 06	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.
МР 07	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.
МР 08	эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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.
МР 09	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 освоения основной образовательной программы обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

Планируемые предметные результаты обучения по учебному предмету "Родная литература" (базовый уровень):

Коды результатов	**Планируемые результаты освоения учебного предмета включают:**
ПРб 01	сформированность представлений 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;
ПРб 02	осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;

ПРб 03	сформированность устойчивой мотивации 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;
ПРб 04	понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;
ПРб 05	владение 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;
ПРб 06	умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;
ПРб 07	сформированность умения 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;
ПРб 08	сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;
ПРб 09	владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

2. Структура и содержание учебного предмета.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы учебного предмета	**66**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**66**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	44

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Писатели, поэты и литературные критики Липецкого края XIX века		
Тема 1.1. Жизненный и творческий путь А.С. Грибоедова	**Основное содержание**	
	А.С. Грибоедов: биография художника. Связь писателя с Липецкой землей. Имение С.Н. Бегичева Дмитровское (ныне Измалковский район) в судьбе А.С. Грибоедова	2
	Практические занятия:	
	Идейно-художественное своеобразие комедии «Горе от ума». Образы главных героев.	8
Тема 1.2. Жизнь и творчество М.Ю. Лермонтова	**Основное содержание**	
	Жизненный и творческий путь М.Ю. Лермонтова. Связь поэта с Липецкой областью. Слово об имении художника Кропотово в Становлянском районе.	4
	Практические занятия:	
	Особенности лирики Лермонтова: темы, идеи, проблематика. Поэмы Лермонтова: идейно-художественное своеобразие. Тема «лишнего человека» в «Герое нашего времени».	8
Тема 1.3 Жизнетворчество А.П. Буниной	**Основное содержание**	
	Биография А.П. Буниной – поэтессы, которую называли «русской Сафо». Оценки ведущих поэтов XIX века о творчестве художницы (Г.Р. Державин, Н.М. Карамзин, И.А. Крылов)	2
	Практические занятия:	
	Тематика и проблематика стихотворений художницы. Вечные темы в творчестве А.П. Буниной. Село Урусово (Чаплыгинский район) в судьбе А.П. Буниной. Город Липецк – место жизни и творчества поэтессы. Подготовка докладов по теме. Выбранные стихи поэтессы наизусть.	4
Тема 1.4. Жизнь и критическое наследие Д.И. Писарева	**Основное содержание**	
	Биография и творческий путь Д.И. Писарева. Вхождение в большую литературу и критику. Село Знаменское Елецкого уезда (сейчас Задонский район) в судьбе и жизни Д.И. Писарева. Интересные факты из жизни великого русского публициста и критика.	2
	Практические занятия:	
	Разбор, анализ и конспектирование известных критических статей Д.И. Писарева. Подготовка докладов.	4
Тема 1.5. Жизненный и творческий путь С.П. Жихарева	**Основное содержание**	
	Биография, творческий путь литератора, драматурга, переводчика и театрального деятеля России С.П. Жихарева. Село Спешнее-Ивановское (сейчас Данковский район) в жизни и судьбе писателя. Город Липецк и его значение в биографии С.П. Жихарева.	2
	Практические занятия:	
	«Записки современника» - уникальный художественный дневник С.П. Жихарева, писателя русского Черноземья. Подготовка сообщений, презентаций, изучение творчества писателя и интересных фактов его жизненной и творческой биографии.	4
Раздел 2. Писатели и поэты Липецкого края XX столетия. Современные художники Липецкой земли XXI века		
Тема 2.1.	**Основное содержание**	

Елец в жизни и творчестве И.А. Бунина	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя. Роль Ельца в жизни и творчестве художника. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Елец в изображении И.А. Бунина. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др. Места Липецкой области в романе И.А. Бунина «Жизнь Арсеньева». Нобелевская премия.	4
	Практические занятия:	
	Анализ рассказа И.А. Бунина «Подснежник». Подготовка докладов и презентаций, связанных с жизнью Бунина в Ельце. Память о Бунине на елецкой земле и местах Липецкой области.	4
Тема 2.2. Жизненный и творческий путь М.М. Пришвина	**Основное содержание**	
	Основные этапы жизни и творчества М.М. Пришвина. Темы и мотивы рассказов писателя. Роль Ельца в жизни и творчестве художника. Хутор Хрущево в судьбе писателя. Тема природы и любви в произведениях М.М. Пришвина. Сказка-быль «Кладовая Солнца». Философская проблематика рассказов писателя. Образ Родины. Анализ романа М.М. Пришвина «Кащеева цепь»	2
	Практические занятия:	
	Анализ роман М.М. Пришвина «Кащеева цепь». Подготовка докладов и презентаций, связанных с жизнью Пришвина и ролью Липецкой земли в жизни, судьбе и творчестве писателя. Память о Пришвине, хранимая на елецкой земле.	4
Тема 2.3. Жизнь и творчество Е.И. Замятина	**Основное содержание**	
	Жизнь и творчество писателя-антиутописта, автора романа «Мы» Е.И. Замятина. Детские годы писателя и роль города Лебедянь в судьбе художника. Анализ произведений писателя.	2
	Практические занятия:	
	Подготовка докладов и презентаций, связанных с биографическим и творческим путем писателя. Повесть Е.И. Замятина «Уездное»: изображение родительского дома и родного города. Анализ повести.	4
Тема 2.4. Поэты Липецкого края XXI века	**Основное содержание**	
	Поэты Липецкого края XXI века: А.М. Титов, А.В. Линева, А.В. Добрин, А. Лошкарев, К. Аксенова, Т. Алексеева, Н. Вольская, А. Воробьева, А. Грохольская, С. Зубарев, С. Пешкова, А. Харланова, М. Червяков, Т.Щеглова и др. Биографии и творческий путь поэтов Липецкой земли.	2
	Практические занятия:	
	Подготовка докладов и презентаций, посвященных поэтам Липецкой области. Наизусть выбранные стихи указанных поэтов. Разговор о тематике и проблематике произведений современных художников Липецкой земли.	4
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
	Всего:	**66**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете литературы.
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания 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. Рекомендуемая литература

Основные источники:

1. Александрова О.М., Аристова М.А., Беляева Н.В., Добротина И.Н., Критарова Ж.Н. Родная русская литература. Базовый уровень: учебник. 10 класс. – М.: Просвещение, 2025.

Дополнительные источники:

1. Дрожжина Е.Ю. Литература русского реализма конца XIX – начала XX столетия: учебное пособие для обучающихся института СПО. – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2024. – 80 с.

ISBN 978-5-00151-450-3

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

Международный информационно-просветительский проект «Современный русский» - http://www.oshibok-net.ru

Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех http://gramota.ru

Школьные учебники. 10 — 11 кл. издательство «Просвещение»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Перечень вопросов (зачет с оценкой)

1. А.С. Грибоедов: биография художника. Связь писателя с Липецкой землей.
2. Имение С.Н. Бегичева Дмитровское (ныне Измалковский район) в судьбе А.С. Грибоедова.
3. Идейно-художественное своеобразие комедии «Горе от ума».
4. Образы главных героев комедии Грибоедова «Горе от ума»
5. Жизненный и творческий путь М.Ю. Лермонтова.
6. Связь Лермонтова с Липецкой областью. Слово об имении художника Кропотово в Становлянском районе.
7. Особенности лирики Лермонтова: темы, идеи, проблематика.
8. Поэмы Лермонтова: идейно-художественное своеобразие.
9. Тема «лишнего человека» в «Герое нашего времени».
10. Биография А.П. Буниной – поэтессы, которую называли «русской Сафо».
11. Оценки ведущих поэтов XIX века о творчестве художницы (Г.Р. Державин, Н.М. Карамзин, И.А. Крылов)
12. Тематика и проблематика стихотворений А.П. Буниной
13. Вечные темы в творчестве А.П. Буниной.
14. Село Урусово (Чаплыгинский район) в судьбе А.П. Буниной. Город Липецк – место жизни и творчества поэтессы.
15. Биография и творческий путь Д.И. Писарева. Вхождение в большую литературу и критику.

16. Село Знаменское Елецкого уезда (сейчас Задонский район) в судьбе и жизни Д.И. Писарева. Интересные факты из жизни великого русского публициста и критика.
17. Биография, творческий путь литератора, драматурга, переводчика и театрального деятеля России С.П. Жихарева.
18. Село Спешнее-Ивановское (сейчас Данковский район) в жизни и судьбе писателя.
19. Город Липецк и его значение в биографии С.П. Жихарева.
20. «Записки современника» - уникальный художественный дневник С.П. Жихарева, писателя русского Черноземья.
21. Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина.
22. Темы и мотивы рассказов Бунина. Роль Ельца в жизни и творчестве художника.
23. Тема любви в произведениях И.А. Бунина.
24. Образ Родины и города Ельца в изображении И.А. Бунина.
25. Анализ рассказов писателя: «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и др.
26. Места Липецкой области в романе И.А. Бунина «Жизнь Арсеньева».
27. Основные этапы жизни и творчества М.М. Пришвина.
28. Темы и мотивы рассказов писателя. Роль Ельца в жизни и творчестве художника. Хутор Хрущево в судьбе писателя.
29. Тема природы и любви в произведениях М.М. Пришвина. Сказка-быль «Кладовая Солнца». Философская проблематика рассказов писателя.
30. Анализ романа М.М. Пришвина «Кащеева цепь».
31. Жизнь и творчество писателя-антиутописта, автора романа «Мы» Е.И. Замятина.
32. Детские годы писателя и роль города Лебедянь в судьбе художника.
33. Повесть Е.И. Замятина «Уездное»: изображение родительского дома и родного города.
34. Поэты Липецкого края XXI века: А.М. Титов, А.В. Линева, А.В. Добрин, А. Лошкарев, К. Аксенова, Т. Алексеева, Н. Вольская, А. Воробьева, А. Грохольская, С. Зубарев, С. Пешкова, А. Харланова, М. Червяков, Т.Щеглова и др. Биографии и творческий путь поэтов Липецкой земли (одно на выбор обучающегося)

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

Планируемые результаты освоения дисциплины	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
МР 01, МР 02, МР 07, МР 08, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.3, 1.4., 1.5. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Тестирование, Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение теста Эссе
МР 04, МР 05, МР 06 ПРб 3, ПРб 4, ПРб 5, ПРб 09	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4,	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания

		Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 09,	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.3, 1.4., 1.5. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4	Сочинения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
МР 01, МР 04, МР 05, МР 06, МР 09 ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09	Р 1, Темы 1.2, 1.1, 1.3, 1.4., 1.5. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение теста

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«_____СГ.01 История России _____»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК.06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	осуществлять гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	16
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	15	15
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	0	0
Всего	**47**	**31**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** курсовая работа (проект)	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. История России с древнейших времен и до конца XVIII века		**18 ч.**	
Тема 1. Древнерусское общество и государство в IX-XIV вв.	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие: 1. Предпосылки образования Древнерусского государства: социально-экономическое развитие восточных славян и роль “варяжского фактора”; 2. Образование и развитие Древнерусского государства при первых Рюриковичах: от Киева до расцвета при Владимире Святославиче и Ярославе Мудром; 3. “Русская Правда” – свод законов Древней Руси и отражение социальных отношений в обществе; 4. Политическая раздробленность Руси в XII веке: причины и последствия. Монгольское нашествие. Борьба Александра Невского с западными захватчиками	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Критика и анализ различных точек зрения на происхождение государства Русь (норманнская, славянская, компромиссные); 2. Значение принятия христианства для укрепления государственной власти, развития культуры, письменности, искусства и архитектуры. Влияние христианства на моральные нормы и ценности общества; 3. Сравните статьи “Русской Правды”, регулирующие различные аспекты жизни общества. Какие выводы можно сделать о ценностях и приоритетах того времени;	2 ч.	

	4. Последствия политической раздробленности: ослабление обороноспособности, усиление феодальной эксплуатации, ухудшение экономического положения, культурные различия между регионами.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Проектная деятельность: «Земледелие в Средневековой Руси»	2 ч.	
Тема 2. Российское государство от объединения до Смутного времени (XV – нач. XVII вв.)	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	<u>Лекционное занятие:</u> 1. Завершение объединения русских земель вокруг Москвы. Создание единого Российского государства при Иване III и Василии III. Формирование основ самодержавия; 2. Эпоха Ивана IV Грозного: реформы, опричнина и внешняя политика. Углубление социально-экономического кризиса; 3. Династический кризис и начало Смутного времени. Правление Бориса Годунова; 4. Смутное время: социальные потрясения, польско-литовская и шведская интервенции, преодоление Смуты и избрание Михаила Романова на царство.	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий <u>Вопросы для семинара:</u> 1. Обсуждение причин возвышения Москвы и ее конкурентов (Тверь, Литва). Факторы, предопределившие победу Москвы (географическое положение, политика московских князей, поддержка церкви); 2. Анализ целей и последствий опричнины. Различные точки зрения на роль Ивана Грозного в истории России; 3. Оценка политики Бориса Годунова в условиях социально-экономического кризиса. Анализ причин недовольства населения и появления самозванцев; 4. Смутное время: трагедия или шанс для России? Какие уроки извлекла Россия из этого периода своей истории?	2 ч.	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о древнерусской культуре	2 ч.	
Тема 3. Россия при династии Романовых в XVII-XVIII вв.	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	<u>Лекционное занятие:</u> 1. Восстановление государства после Смутного времени при первых Романовых (Михаил и Алексей). Укрепление самодержавной власти и социально-экономическое развитие; 2. Реформы Петра I: модернизация и европеизация России. Создание Российской империи; 3. Эпоха дворцовых переворотов (1725-1762 гг.): причины, участники и последствия для политической стабильности страны; 4. “Просвещенный абсолютизм” Екатерины II: внутренняя и внешняя политика. Расширение границ Российской империи и укрепление ее международного авторитета.	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий <u>Вопросы для семинара:</u> 1. Альтернативы развития России в XVII веке: в каком направлении могла пойти страна после Смутного времени, и что предопределило именно такой путь? 2. Реформы Петра I: благо или трагедия для России? Являлась ли европеизация необходимым условием развития страны, и какой ценой она была достигнута? 3. Эпоха дворцовых переворотов: случайность или закономерность? Являлись ли дворцовые перевороты проявлением слабости государства или попыткой найти оптимальную модель правления после смерти Петра I? 4. “Просвещенный абсолютизм” Екатерины II: соответствовала ли политика императрицы идеалам Просвещения, и в чьих интересах она проводилась?	2 ч.	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России эпохи Просвещения	2 ч.	
Раздел 2. История России нового и новейшего времени с XIX-XXI вв.		**28,5 ч.**	
Тема 4. Российская империя в XIX веке	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	<u>Лекционное занятие:</u> 1. Российская империя при Александре I. Отечественная война 1812 г.; 2. Российская империя при Николае I. Восстание декабристов и Крымская война; 3. Российская империя при Александре II. Великие реформы; 4. Российская империя при Александре III и Николае II	2 ч.	
	В том числе практических и лабораторных занятий <u>Вопросы для семинара:</u> 1. Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX века: кризис феодально-крепостнической системы и первые попытки реформ. 2. Политика Николая I: консервация и бюрократизация. Крымская война и ее последствия; 3. Эпоха Великих реформ Александра II: отмена крепостного права, земская, судебная, военная и другие реформы; 4. Россия во второй половине XIX века: индустриализация, политическая реакция и общественное движение. Контрреформы Александра III. Эпоха Николая II	2 ч.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России «золотого века»	2 ч.	
Тема 5. Пути России в XX веке: от Российской империи к Советскому Союзу	**Содержание**	**6 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	<u>Лекционное занятие:</u> 1. Кризис Российской империи и Первая мировая война: причины, ход, последствия. Февральская революция и падение самодержавия;	2 ч.	

	2. Октябрьская революция 1917 года и установление советской власти. Гражданская война: причины, основные этапы, итоги; 3. От “военного коммунизма” к НЭПу: причины, сущность и последствия. Образование СССР; 4. Индустриализация и коллективизация в СССР: цели, методы, последствия. Формирование тоталитарного режима.		
	В том числе практических и лабораторных занятий <u>Вопросы для семинара:</u> 1. Социально-экономические и политические противоречия Российской империи в начале XX века; 2. Октябрьская революция: ход событий, первые декреты советской власти. Гражданская война: причины, основные этапы (1918-1922), участие иностранных держав (интервенция). Политика “военного коммунизма”; 3. Октябрьская революция: ход событий, первые декреты советской власти. Гражданская война: причины, основные этапы (1918-1922), участие иностранных держав (интервенция). Политика “военного коммунизма”. Цели индустриализации и коллективизации: создание мощной промышленности, ликвидация кулачества, обеспечение продовольственной независимости; 4. Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.	2 ч.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России «серебряного века»	2 ч.	
Тема 6. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.	**Содержание:**	**10 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	<u>Лекционное занятие:</u> 1. Причины, цели и планы сторон. Начальный период войны: трагедия и героизм; 2. Коренной перелом в войне: Сталинградская и Курская битвы. Формирование антигитлеровской коалиции;	4 ч.	

	3. Освобождение территории СССР и стран Восточной Европы. Берлинская операция и капитуляция Германии; 4. Итоги и значение Великой Отечественной войны. Цена Победы. Память о войне и современные интерпретации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий Вопросы для семинара: 1. Факторы, способствовавшие провалу плана “Барбаросса”: недооценка сил СССР, героизм советских воинов, самоотверженность тружеников тыла, ошибки немецкого командования. Значение обороны Брестской крепости, Смоленского сражения, битвы за Москву; 2. Значение Сталинградской битвы как переломного момента в ходе войны. Операция “Уран” и окружение немецкой группировки; 3. Освобождение стран Восточной Европы Красной Армией. Берлинская операция: штурм Рейхстага и водружение Знамени Победы. Подписание акта о безоговорочной капитуляции Германии; 4. Вклад советского народа в победу над фашизмом. Героизм и самоотверженность советских людей на фронте и в тылу. Уроки войны и необходимость сохранения мира.	4 ч.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана и обзорной таблицы о культуре России XX-XXI вв.	4,5 ч.	
Тема 7. **Пути России в XX-XXI вв: от Великой Победы до современной Российской Федерации**	**Содержание:**	**4 ч.**	ОК. 05 ОК. 06
	Лекционное занятие: 1. СССР после Великой Отечественной войны: восстановление народного хозяйства, “холодная война” и гонка вооружений, достижения и противоречия развития; 2. “Оттепель”, период застоя и перестройка: попытки реформирования советской системы и их итоги. Распад СССР;	2 ч.	

	3. Российская Федерация в 1990-е годы: переход к демократии и рыночной экономике. Социальные и политические кризисы; 4. Российская Федерация в начале XXI века: укрепление государственности, экономический рост и современные вызовы. Внешняя и внутренняя политика современной России.		
	В том числе практических и лабораторных занятий <u>Вопросы для семинара:</u> 1.Внешнеполитическая обстановка: начало “холодной войны”, создание Организации Варшавского договора, гонка вооружений. Достижения в науке и технике (космическая программа, атомная энергетика). Социальные и экономические противоречия: дефицит товаров, низкий уровень жизни в сельской местности, ограничение свободы слова; 2. Период “застоя”: замедление экономического роста, усиление бюрократизации, рост коррупции. Перестройка Горбачева: цели, этапы (гласность, ускорение, демократизация). Политические и экономические последствия перестройки. Причины распада СССР; 3. Экономические реформы: либерализация цен, приватизация. Политические реформы: принятие Конституции 1993 года, создание многопартийной системы. Социальные последствия реформ: рост безработицы, инфляция, обнищание населения. Политические кризисы: конфликт между президентом и парламентом в 1993 году, чеченские войны; 4. Экономический рост в 2000-е годы: причины, источники, последствия. Современные вызовы: демографический кризис, коррупция, социальное неравенство. Внешняя политика: отстаивание национальных	2 ч.	

	интересов, укрепление позиций в мире, отношения с ближним и дальним зарубежьем. Внутренняя политика: национальные проекты, модернизация экономики, социальная поддержка населения.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0 ч.	
Курсовая работа (проект)		**0 ч.**	
Промежуточная аттестация		***дифф. зачет***	
Всего		**47 ч.**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. История. История России, IX – начало XVI в.6 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов. - Москва: Просвещение, 2023. – 495с.- ISBN 978-5-09-109474-9. Текст: электронный. - URL: https://djvu.online/file/5rRHw194JTk5V

(дата обращения: 15.05.2026).- Режим доступа: открытый.

2. История. История России, XVI- XVII в. 7 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 448 с.- ISBN 978-5-09-109828-0. – Текст: электронный. – URL: https://djvu.online/file/NT2lfQZSbgEmo

(дата обращения: 15.05. 2026).- Режим доступа: открытый.

3. История. История России, XVIII- начало XIX в. 8 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 384 с.- ISBN 978-5-09-123515-9. – Текст: электронный. –URL: https://no.11klasov.net/20975-istorija-istorija-rossii-xviii-nachalo-xix-v-8-klass-medinskij-v-r-torkunov-a-v.html (дата обращения: 15.05. 2026).- Режим доступа: открытый.

4. История. История России, 1825- 1914. 9 кл. Базовый уровень: учебник/ В.Р.Мединский, А.В.Торкунов.-Москва: Просвещение, 2023.- 384 с.- ISBN978- 5-09- 123949- 2 – Текст: электронный. –URL: https://no.11klasov.net/20977-istorija-istorija-rossii-18251914-gg-9-klass-medinskij-v-r-torkunov-a-v.html

5. История. Всеобщая история. 1914 - 1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 240 с. – ISBN 978-5-09-109834-1.Текст: электронный.- URL: https://book.ru/book/957882

(дата обращения: 12.04.2025).-Режим доступа: по подписке.

6. История. Всеобщая история. 1945 год - начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Чубарьян А.О. Акционерное общество "Издательство "Просвещение". 2024.- 272с.- ISBN 978-5-09-112703-4. Текст: электронный.- URL: https://www.labirint.ru/books/963975/

(дата обращения: 12.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

Дополнительные

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – ISBN 978-5-0054-0879-2 Текст: электронный. -URL: https://academia-library.ru (дата обращения: 22.04.2025). – Режим доступа: открытый.

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17067-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532334 (дата обращения: 22.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366671 (дата обращения: 22.04.2025).- Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет/экзамен).

1. Призвание варягов на Русь: дата, причины и значение
2. Объединение Новгорода и Киева: правление князя Олега
3. Причины междоусобных воин в Древней Руси
4. Правление князя Святослава. Крещение Руси: причины и значение
5. Правление Ярослава Мудрого. Русская правда- первый свод законов Древней Руси
6. Причины политической раздробленности Русских земель
7. Монгольское нашествие на Русь
8. Завоевание северо-восточной Руси: Александр Невский
9. Деятельность Ивана III
10. Свержение золотоордынского влияния
11. Правление Ивана IV. Опричнина, ее цели и значение
12. Присоединение и освоение новых земель
13. Экономическое положение русских земель в конце XVI в. Процесс закрепощения крестьян
14. Россия на рубеже XVI-XVII вв. Смутное время
15. Деятельность Бориса Годунова
16. Двоевластие В.Шуйского и Лжедмитрия II
17. Окончание Смутного времени: Семибоярщина, народные ополчения, воцарения Романовых
18. Деятельность царей Михаила Федоровича и Алексея Михайловича Романовых
19. Присоединение Запорожской Сечи, противостояние с Речью Посполитой
20. Социальные восстания XVII в
21. Церковные реформы патриарха Никона. Церковный раскол
22. Правление Федора Алексеевича: проблема престолонаследия
23. Правление царевны Софьи. Крымские походы
24. Внутренняя политика Петра I. Реформы и реакция общества
25. Внешняя политика Петра I
26. Дворцовые перевороты: причины, политические силы, особенности
27. Правление Екатерины I и Петра II
28. Верховники и Анна Иоанновна
29. Иван Антонович и правление Елизаветы Петровны
30. Петр III и причины дворцового переворота 1762г.
31. Правление Екатерины II: просвещенный абсолютизм, экономические преобразования
32. Правление Екатерины II: внешняя политика
33. Крестьянская война Е.Пугачева
34. Правление Павла I
35. Александр I: внутренняя политика, реформы
36. Отечественная война 1812 г
37. Военные поселения А.А.Аракчеева
38. Тайные общественные организации. Восстание декабристов
39. Правление Николая I: внутренняя политика
40. Правительственная политика в области образования и цензуры в годы правления Николая I
41. Внешняя политика Николая I. Крымская война
42. Общественно- политическое движение в первой половине XIX в

43. Преобразования Александра II. Отмена крепостного права
44. Правление Александра III: внутренняя политика
45. Внешняя политика во второй половине XIX в
46. Революции 1917 г.: февраль и октябрь
47. «Военный коммунизм» и Гражданская война в России
48. Образование СССР и Новая экономическая политика
49. Индустриализация и коллективизация
50. Основные события Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.
51. Политическое, экономическое развитие СССР в период «Оттепели»
52. Внешняя политика СССР в период «Холодной войны»
53. СССР в период с 1964 -1984 гг.
54. «Перестройка» и распад СССР
55. Становление современной Российской Федерации в 1990-е: экономическое и политическое развитие
56. Культура СССР в 1920-1940 гг: живопись, архитектура, образование, литература
57. Борьба с инакомыслием и интеллигенцией в 1930-х гг. Репрессии
58. Общественно- политическое развитие СССР после Великой Отечественной войны
59. Экономические реформы Н.С.Хрущева и их последствия
60. Внешняя политика СССР в период «Перестройки»

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений*;* - осуществлять гражданско - патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. *Умеет:* - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.	Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте. Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части. Демонстрация умения оценивать результат и последствия исторических событий. Сформированность умений определять задачи поиска исторической информации. Демонстрация умения определять необходимые источники информации. Демонстрация умения структурировать получаемую информацию. Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации. Демонстрация умения оценивать практическую значимость результатов поиска и умения оформлять результаты поиска.	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения. Подготовка и выступление с сообщением и/ или презентацией.

	Сформированность умения выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация умения организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности. Демонстрация умения излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения осознавать личную ответственность за судьбу России. Демонстрация умения проявлять социальную активность и гражданскую зрелость. Демонстрирование умения применять средства информационных технологий для решения поставленных задач. Сформированность умения анализировать правовые и законодательные акты регионального значения.	

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

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (английский)»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский): совершенствование навыков и умений иноязычной коммуникации как инструмента решения профессиональных задач и осуществления продуктивного межкультурного общения.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский) включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые) понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**156**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**142**
в том числе:	
лекционные занятия	**-**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**142**
контрольные работы	**-**
в том числе практическая подготовка	**-**
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**14**
в том числе:	

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).	-
Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой (4, 5, 6 семестры)	

2.2. Содержание дисциплины

ние разделов и тем	**бного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)**	**Объем, ак. ч., в т.ч. в форме практической подготовки**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
3 семестр			
Раздел I. Вводно-корректив ный курс		**32**	
Тема 1.1. Система образования в России и за рубежом	**Содержание**	10	ОК 9
	Образование в России и за рубежом, профессиональное образование. Виды учебных заведений в России и за рубежом. Уровни образования, способы получения образования. Сравнительная характеристика. Моя будущая профессия. Грамматика. Tenses Revision (Present, Past, Future). English Sentence Structure.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Межличностные отношения. Профессиональные взаимоотношения	**Содержание**	10	ОК 9
	Характер и эмоции человека. Личностные качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности. Типы взаимоотношений в организациях. Профессиональная этика. Грамматика. Questions formation. General, Special, Disjunctive, Alternative.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Выдающиеся люди в сфере сельского хозяйства и сельскохозяйственной техники	**Содержание**	12	ОК 9
	Из истории сельского хозяйства. Джетро Талл, Патрик Белл, Сайрус МакКормик, Вилмот Ф. Крозье, Генри Форд, Гарри Фергюссон, К.А. Тимирязев, В.П. Горячкин. Научный вклад. Грамматика. Sequence of Tenses. Choice of the verb tense in the subordinate clause.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
4 семестр			
Раздел 2. Профессионально-ориентированный курс		**38**	
Тема 2.1.	**Содержание**	6	ОК 9

История развития сельскохозяйственной техники	История развития сельскохозяйственной техники в России и за рубежом. Профессиональная терминология. Грамматика. Modal verbs and Similar Expressions.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Экологические проблемы сельскохозяйственных предприятий	**Содержание**	8	ОК 9
	Экологические проблемы. Сельскохозяйственные предприятия и окружающая среда. Грамматика. Direct and indirect speech. Affirmative Sentences. Indirect Questions.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.3. Моя будущая профессия, карьера	**Содержание**	8	ОК 9
	Особенности будущей профессии. Квалификационные требования. Возможности карьерного роста. Грамматика. Infinitive. Gerund. Participle.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Сельскохозяйственная техника	**Содержание**	8	ОК 9
	Трактор. Почвообрабатывающие машины. Посевные и посадочные машины. Машины для уборки урожая. Перспективы развития сельскохозяйственной техники. Грамматика. Complex Object. Complex Subject.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5. Инструменты и меры безопасности при проведении ремонтных работ на предприятиях АПК. Инструкции по технике безопасности при ремонте и вождении сельскохозяйственной техники	**Содержание**	8	ОК 9
	Ручной инструмент / Электроинструменты / Пневмоинструменты и меры безопасности при работе с ними. Меры безопасности при обслуживании техники на предприятиях АПК. Самостоятельное обслуживание сельскохозяйственной техники. Основы безопасного ремонта сельскохозяйственной техники и оборудования.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
5 семестр			
Раздел 3. Профессиональное общение		**34**	

Тема 3.1. Аннотирование и реферирование	**Содержание** Смысловая компрессия текста. Аннотация и реферат. Клише. Структура реферирования. Реферирование текстов профессиональной направленности. Научная статья. Терминология. Реферирование статьи. Технический перевод.	14	ОК 9
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 3.2. В поисках работы	**Содержание** Собеседование с работодателем. Резюме. Клише для резюме. Автобиография. Отличие от резюме. Объявления/заявления о поиске/приёме на работу. Заполнение бланков и анкет. Что надо и что не надо делать в поисках работы.	14	ОК 9
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
6 семестр			
Раздел 4. Профессиональное общение		**52**	
Тема 4.1.	**Содержание**	22	ОК 9
Нормы делового этикета	Правила оформления деловой документации, правила деловой и корпоративной этики в условиях межкультурной коммуникации. Структура делового письма. Телефонные разговоры и переговоры. Различия в американской и английской деловой терминологии.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 4.2.	**Содержание**	22	ОК 9
Формы организации бизнеса	Формы организации бизнеса: преимущества и недостатки. Виды компаний в США и Великобритании, аббревиатуры. Структура компании. Реклама и маркетинг. Малый бизнес. Заключение контракта. Письмо-предложение.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Промежуточная аттестация - зачет с оценкой		**4, 5, 6**	
Всего		**156**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гунина, Н. А. Английский язык для агротехнологических классов и сельскохозяйственных специальностей СПО: учебное пособие / Н. А. Гунина, П. И. Лобеева. — Москва: Просвещение, 2025. — 176 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/509035

2. Якушева, И. В. Английский язык (B1). Introduction Into Professional English: учебник и практикум для вузов / И. В. Якушева, О. А. Демченкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 148 с. — URL: https://urait.ru/bcode/583965

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агабекян, И. П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие / И. П. Агабекян. – Москва: Проспект, 2020. – 288 с.

2. Бушмелева, Е. С. Англо-русский словарь химико-технологических терминов / Е. С. Бушмелева, Л. К. Генг, А. А. Карпова, Т. П. Рассказова; под науч. ред. В.А. Черепанова. – М: 2019. – 130с.

3. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://urait.ru/bcode/533005

4. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: https://znanium.com/catalog/product/2104118

5. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 213 с.

6. Голубев, А. П. Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — URL: https://book.ru/book/952748

7. English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебное пособие / Т. А. Карпова. — 16-е изд., стер. — Москва: КНОРУС, 2026. — 311 с. — URL: https://book.ru/book/960781

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

3 семестр

1. Name the time markers for each tense and give simple examples.
2. When do we use these tenses and how do you translate into English: «Я сейчас ремонтирую трактор» and «Я уже отремонтировал трактор»?
3. What is the correct order of words in an English affirmative sentence?
4. Name the main levels of education in Russia and abroad.
5. What types of educational institutions do you know and how do you say «колледж» or «техникум» in English?
6. What is the English name for your future profession and where will you work after graduation?
7. What are the 4 main types of questions in English and can you ask any question about this sentence: «He works at the garage»?
8. Can you make a general question and a special question for: «Tom fixed the tractor yesterday»?
9. Can you give a simple example of an alternative question and a tag question?
10. Name 5 or 6 English adjectives that describe human character or emotions.
11. What personal qualities are important for a good mechanic?
12. What should relationships in a work team be like and what are 2 basic rules of professional behavior at work?

13. How does the verb tense change in a subordinate clause if the main clause starts with «He said that...»?

14. Name 2 or 3 famous people who changed the history of agriculture or farming machinery.

15. What did Henry Ford and Harry Ferguson invent and why are their inventions important for tractors?

16. Who were K.A. Timiryazev and V.P. Goryachkin and what was their main contribution to agricultural science?

4 семестр

1. How did farming machinery develop in Russia and abroad?
2. Which modal verbs and expressions do we use to show ability, obligation, or permission?
3. What are the main environmental problems caused by agricultural enterprises?
4. How do you change direct speech into indirect speech in English affirmative sentences?
5. How do you ask indirect questions in English and why are they useful?
6. What are the main duties and qualification requirements for your future job?
7. What career opportunities do you have after graduating from your college?
8. What is the difference between the Infinitive, the Gerund, and the Participle?
9. Name the main parts of a tractor and the main types of tillage machines.
10. What are seeding, planting, and harvesting machines used for?
11. How do you use the Complex Object and Complex Subject constructions in technical sentences?
12. What are the future trends and prospects in the development of agricultural machinery?
13. Name 5 or 6 hand, electric, or pneumatic tools used for repairing machinery.
14. What are the basic safety rules when working with repair tools at agricultural enterprises?
15. What safety instructions must you follow when servicing or driving a tractor?
16. How do you perform basic independent maintenance on agricultural machinery safely?

5 семестр

1. What is text compression and why do we use annotations and abstracts?
2. What are the main parts of an abstract and which phrases can help you write it?
3. How do you translate a professional technical text or a scientific article into your native language?
4. What information must be included in a professional resume or CV?
5. What is the difference between a resume and an autobiography?
6. How do you read job advertisements and write a formal job application letter?
7. What questions should you expect during a job interview with an employer?
8. How do you fill out professional application forms and questionnaires correctly?
9. What are the do’s and don’ts when you are looking for a job?
10. Name 5 or 6 useful English phrases for writing a resume or passing a job interview.

6 семестр

1. What are the main rules of business and corporate ethics in intercultural communication?
2. What is the correct structure of a formal business letter in English?
3. How do you open and close a professional phone call or a business negotiation?
4. What are the main differences between American and British business vocabulary?
5. Name the main forms of business organization and describe their advantages or disadvantages.
6. What types of companies exist in the USA and the UK and what do their abbreviations mean?
7. How is a typical company structured and what are the main departments in it?
8. What is the role of advertising and marketing in running a small business successfully?
9. What information must be included in a business offer letter and a formal contract?
10. Name 5 or 6 useful English phrases for business letters or phone conversations.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: Правила построения простых и сложных предложений; основные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).	Знание правил построения предложений, знание основных глаголов (бытовая и профессиональная лексика).	Опросы; устные/ письменные высказывания; составление плана/ таблицы

Лексический минимум для описания предметов, средств и процессов, относящихся к этикетной, бытовой и профессиональной сфере.	Знание лексического минимума для описания предметов, процессов, относящихся к этикетной, бытовой и профессиональной сфере.	Индивидуальные/групповые задания; монологические/диалогические высказывания; тестирование.
Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности.	Знание грамматического минимума, необходимого для чтения и перевода профессиональных текстов.	Лексико-грамматический анализ текста; тестирование; индивидуальные задания; опросы.
Приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	Знание приемов структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.	Устная/ электронная презентация; составление плана/таблицы; реферирование/ аннотирование текста.
Приемы работы с текстом (включая нормативно-правовую документацию)	Знание приемов работы с текстом (включая нормативно-правовую документацию).	Лексико-грамматический анализ текста; опросы; индивидуальные задания; составление плана/ таблицы
Лексический минимум, относящийся к описанию документации на иностранном языке.	Знание лексического минимума, относящегося к описанию документации на иностранном языке.	Индивидуальные задания; устная/ электронная презентация; опросы; составление инструкции
Правила оформления деловой документации.	Знание правила оформления деловой документации.	Оформление делового письма. Заполнение анкет и формуляров.
Правила и условия экологической безопасности.	Знание правил и условий экологической безопасности.	Индивидуальные задания; опросы; составление карт/таблиц.
Умеет: Пополнять словарный запас и самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь.	Демонстрирует умения пополнять словарный запас и самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь.	Создание словаря профтерминологии; терминологические диктанты; опросы (фронтальный, индивидуальный).
Выбирать и использовать профессиональную терминологию для описания производственных процессов.	Демонстрирует умения выбирать и использовать профессиональную терминологию для описания производственных процессов.	Решение ситуационных задач/ кейсов
Распознавать задачу/ проблему в контексте иноязычного общения.	Демонстрирует умения распознавать задачу/проблему в контексте иноязычного общения.	Фронтальный опрос; решение ситуационных задач/ кейсов.
Анализировать задачу, определять механизм выполнения задачи/ проблемы, используя языковые средства.	Демонстрирует умения анализировать задачу, определять механизм выполнения задачи/проблемы, используя языковые средства.	Решение ситуационных задач; тестирование; лексико-грамматические упражнения.
Понимать общий смысл произнесенных высказываний и инструкций.	Демонстрирует умения понимать общий смысл произнесенных высказываний и инструкций.	Составление инструкции по шаблону.
Применять информационные технологии для решения задач иноязычного общения.	Демонстрирует умения применять информационные технологии для решения задач иноязычного общения.	Решение ситуационных задач и кейсов; тестирование;

Общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные темы	Демонстрирует умения общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные темы.	Решение ситуационных задач/ кейсов; лексико-грамматические упражнения.
Определять актуальность нормативно-правовой документации на иностранном языке в профессиональной сфере.	Демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации на иностранном языке в профессиональной сфере.	Заполнение бланков, в том числе электронных, сведениями делового характера, числовыми данными с соблюдением правил оформления
Понимать, аннотировать, реферировать, анализировать тексты различной формы и содержания.	Демонстрирует умения понимать, аннотировать, реферировать, анализировать тексты различной формы и содержания.	Реферирование текста, научной статьи; лексико-грамматический анализ текста.
Презентовать на иностранном языке идеи открытия собственного дела; вести переговоры с зарубежными партнерами.	Демонстрирует умения презентовать на иностранном языке идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; вести переговоры с партнерами.	Публичная презентация идеи открытия собственного дела (индивидуальный/ групповой проект)

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (немецкий)»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий): совершенствование навыков и умений иноязычной коммуникации как инструмента решения профессиональных задач и осуществления продуктивного межкультурного общения.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий) включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.09	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, межкультурном и профессиональном 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 профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на	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	устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии

	профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**156**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**156**
в том числе:	
лекционные занятия	**-**
лабораторные занятия	**-**
практические занятия	**142**
контрольные работы	**-**
курсовая работа (проект)	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**14**
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	**-**
Промежуточная аттестация в форме (указать): (4,5,6 семестр) зачет с оценкой	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Персональная информация.	**Содержание**		ОК.09
	Биография. Отрицание. Числительные. Даты. Множественное число имен существительных. Притяжательные местоимения.	4	
	В том числе практических занятий		
	Лексико-грамматические упражнения. Практика монологической и диалогической речи. Аудирование.	2	
	Анкета: заполнение данных. Практика монологической и диалогической речи. Чтение и перевод.	2	
Тема 1.2. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	**Содержание**		ОК.09
	Иностранный язык как средство международного общения в современном мире. Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка	6	
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»	2	
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту	2	
Тема 1.3. Россия в современном мире. Экономика изучаемой отрасли.	**Содержание**		ОК.09
	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли будущей профессиональной деятельности. Система времен действительного	6	

	залога в немецком языке. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.		
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Изучающее чтение текста по теме «Современная экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли будущей сферы профессиональной деятельности» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий.	2	
	Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?». Склонение имен существительных.	2	
Тема 1.4. Роль образования в современном мире	**Содержание**		ОК.09
	Учебная деятельность будущего специалиста. Последняя сессия. Досуг студентов. Указательные местоимения, Предлоги. Придаточные предложения. Пассивный залог.	12	
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Процесс обучения будущего специалиста» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	Предпросмотровые вопросы по теме, особенности организации учебного процесса, отделения и специальности образовательного учреждения. Расписание занятий, изучаемые дисциплины.	2	
	Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме с последующим обсуждением ситуаций: Последняя сессия. Досуг	2	

	студентов. Указательные местоимения, Предлоги. Придаточные предложения. Пассивный залог.		
	Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме с последующим обсуждением ситуаций: Учебное заведение. Место расположения и структура, преподавательский состав, численность обучающихся. Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов. Склонение имен существительных. Инфинитивные группы и обороты. Парные союзы.	2	
	Групповое изучающее чтение текста по теме «Система профессионального образования страны изучаемого языка».	2	
	Профессии в структуре среднего профессионального образования Германии и России. Оформление резюме, частного и делового письма. Распространенное определение. Partizip I + zu. Конструкции haben, sein + zu + Infinitiv.	2	
Тема 1.5. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание**		ОК.09
	География немецкого языка. Немецкий язык в профессиональной деятельности. Степени сравнения прилагательных и наречий.	4	
	В том числе практических занятий		
	Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия».	2	
	Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии». Повторение пройденного грамматического материала.	2	
Раздел 2. Сфера будущей профессиональной деятельности.			
Тема 2.1. Будущая профессиональная деятельность	**Содержание**		ОК.09
	Профессиональные и личностные качества специалиста в избранной области деятельности. Будущая профессия. Сферы деятельности. Выдающиеся представители будущей сферы профессиональной деятельности. Достижения и вклад в становление избранной области деятельности. Составление резюме. Глагол. Изъявительное, повелительное, условное наклонение. Моя будущая профессиональная деятельность.	8	
	В том числе практических занятий		

	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме: «Будущая профессия: профессиональные и личностные качества специалиста в избранной области деятельности, сферы деятельности».	2	
	Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме с последующим обсуждением ситуаций: Особенности организации сферы будущей профессиональной деятельности. Оборудование. Повышение квалификации. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками.	2	
	Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме: «Выдающиеся представители будущей сферы профессиональной деятельности». Чтение и анализ текста. Основы аннотирования и реферирования текста.	2	
	Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение текста по теме с последующим обсуждением: «Выдающиеся представители будущей сферы профессиональной деятельности. Достижения и вклад в становление избранной области деятельности».	2	
Тема 2.2. Основы делового общения	**Содержание**		ОК.09
	Светская беседа. Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Этикет. Особенности повседневного поведения и речевого этикета	6	
	В том числе практических занятий		
	Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером».	2	

	Составление диалогов и перевод их на иностранный язык Проведение телефонных переговоров. «Приглашение на конференцию»	2	
	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»	2	
Тема 2.3. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание**		ОК.09
	Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Временные формы глагола.	10	
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования»	4	
	Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/	2	
	Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя	2	
	Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	2	
Раздел 3. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир			
Тема 3.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	**Содержание**		ОК.09
	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Сложноподчиненное предложение	10	
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Великие ученые и изобретения». Ответы на вопросы	2	
	Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»	2	
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по темам «Научно – технический прогресс в области будущей профессиональной деятельности». Ответы на вопросы.	2	
	Предприятия в области производства продуктов животноводства и экологические проблемы: дискуссия, ответы на вопросы. Повторение: пассивный залог.	2	
Раздел 4. Профессиональное содержание			
Тема 4.1. Техническая документация в области производства продуктов животноводства	**Содержание**		ОК.09
	Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	4	
	В том числе практических занятий		
	Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы.	2	
	Подготовка и пересказ монолога/диалога в форме ролевой игры «Соответствие продукции технологической карте».	2	
	Чтение и перевод (со словарем) технологических карт.		
Тема 4.2. Меры безопасности производства на предприятиях АПК. Инструкции по технике безопасности	**Содержание**		ОК.09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	14	
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Сложноподчиненное предложение	4	
	Презентация инструктажа по технике безопасности на немецком языке перед аудиторией, обсуждение.	4	
	Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Технологии производства продукции животного происхождения»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Лексико-грамматические упражнения. Практика монологической и диалогической речи. Аудирование. Чтение и перевод. Письмо.		
Тема 4.3. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание**		ОК.09
	Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	20	
	В том числе практических занятий		
	Групповое изучающее чтение «Стандарты производства продукции животного происхождения**».**	4	
	Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.	4	
	Введение и отработка грамматических конструкций.	4	
	Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств».	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составление диалога к проведению деловой игры. Составление монологического высказывания		
Тема 4.4. Саморазвитие в профессии	**Содержание**		ОК.09
	Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Временные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	12	
	В том числе практических занятий		

	Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. Дискуссия «Если я буду участвовать в чемпионате»	4	
	Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности».	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
Тема 4.5. Формы организации бизнеса	**Содержание**		ОК.09
	Формы организации бизнеса: преимущества и недостатки. Структура компании. Реклама и маркетинг. Малый бизнес. Заключение контракта. Письмо-предложение. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	16	
	В том числе практических занятий		
	Формы организации бизнеса: преимущества и недостатки.	4	
	Структура компании. Сложноподчиненное предложение.	4	
	Реклама и маркетинг. Инфинитивные обороты.	4	
	Письмо-предложение.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составление письма-предложения		
Тема 4.6. Аннотирование и реферирование профессионально-ориентированных текстов	**Содержание**		ОК.09
	Смысловая компрессия текста. Аннотация и реферат. Клише. Структура реферирования. Реферирование текстов профессиональной направленности. Научная статья. Терминология. Реферирование статьи. Технический перевод.	24	
	В том числе практических занятий		
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексикограмматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	

	Аннотация и реферат. Клише	4	
	Структура реферирования. Реферирование текстов профессиональной направленности.	6	
	Научная статья. Терминология. Реферирование статьи.	2	
	Технический перевод.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Выполнение перевода, реферирования и аннотирования профессионально-ориентированных текстов.		
Промежуточная аттестация зачет с оценкой (4,5,6 семестр)			
Всего		**156**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык». Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебных пособий в виде таблиц и схем; подборка видеофрагментов на иностранном языке; комплект мультимедийных презентаций к урокам.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа, проектор.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей = Deutsch für Colleges : учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. - 24-е изд., стер. – Москва : КНОРУС, 2023. - 3476 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Волохова, В. В. Deutsch im Beruf / Немецкий язык в профессиональной сфере : учебно-методическое пособие / В. В. Волохова, Т. А. Ершова. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-7264-3303-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/426812 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Миляева, Н.Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586971 (дата обращения: 24.05.2026).
3. Чепурная, А. И. Немецкий язык для студентов сельскохозяйственных направлений подготовки : учебное пособие для СПО / А. И. Чепурная. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-52542-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/495137 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Schreiben=Письмо : учебное пособие / составители Т. В. Бураева, Г. М. Боваева. — Элиста : КГУ, 2023. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427007 (дата обращения: 24.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

Электронно-библиотечная система «Лань» - http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - https://urait.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - http://elibrary.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (3 семестр)

Монологическое высказывание по лексической теме.
Автобиография
Учеба в институте СПО

Перечень вопросов (зачет с оценкой, 4 семестр)

1. Написание резюме
2. Монологическое высказывание по лексической теме.
Будущая профессиональная деятельность

Перечень вопросов (зачет с оценкой, 5 семестр)

1. Чтение и перевод технологической карты со словарем
2. Монологическое высказывание по лексической теме.
Изобретатели и изобретения в сфере деятельности

Перечень вопросов (зачет с оценкой, 6 семестр)

1. Составление делового письма
2. Монологическое высказывание по лексической теме.
Технологии производства продукции животного происхождения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - 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, межкультурном и профессиональном взаимодействии Умеет: - строить простые высказывания о себе и о	Демонстрирует формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	оценивание выполнения практическх заданий разных видов речевой деятельности тестирование решение ситуационных задач устный опрос контрольные работы

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, межкультурном и профессиональном 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 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		

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 06	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).

	действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)	основы медицинских знаний (для девушек)
ОК 06	определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в	номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности

	ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах	
ОК 06	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности
ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной	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

	(лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приёмы страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физкультурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом, с учётом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	19	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в *форме зачета с оценкой*		-
Всего	**69**	**38**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения			*11*	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	**Содержание учебного материала**		*2*	*ОК 06, ОК 07*
	1	**Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера** Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий. Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Теоретические основы прогнозирования чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1	Изучение классификации чрезвычайных ситуаций Применение первичных средств пожаротушения		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	-		
Тема 1.2 Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	**Содержание учебного материала**		*2*	*ОК 06, ОК 07*
	1	**Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени** МЧС России – федеральный орган управления в области зашиты населения и территорий от чрезвычайных ситуации. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Основная		

		цель создания этой системы, основные задачи РСЧС по защите населения от чрезвычайных ситуаций, силы и средства ликвидации чрезвычайных ситуаций.Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*1*	
		Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	**Содержание учебного материала**		*1*	*ОК 06, ОК 07*
	1	**Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени** Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизне-деятельности.Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакомероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах.Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и средств медицинской защиты в чрезвычайных ситуациях		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*1*	
		Применение средств индивидуальной защиты в ЧС (противогазы, ВМП, ОЗК) Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты		
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	

Тема 1.4 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	**Содержание учебного материала**		*2*	*ОК 06, ОК 07*
	1	**Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики** Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса, обеспечение надежности и оперативности управления производством, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2. Основы военной службы			*48*	
Тема 2.1. Основы обороны государства	Содержание учебного материала		*2*	*ОК 08*
	1	**Основы обороны государства** Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*8*	
	1	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства		
	Самостоятельная работа обучающихся		*2*	
	1			
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**		*4*	*ОК 08*

Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	1	**Правовые основы военной службы.** Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту **Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.** Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*10*	
		Определение правовой основы военной службы Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО		
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
Тема 2.3 Основы военно-патриотического воспитания	**Содержание учебного материала**		*2*	*ОК 08*
	1	**Основы военно-патриотического воспитания**. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*12*	
		1. Отработка порядка приема Военной присяги		

		2. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов		
	Самостоятельная работа обучающихся		*4*	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			*10*	
Тема 3.1 Основы военно-патрио-тического воспитания	**Содержание учебного материала**		*4*	*ОК 06, ОК 07, ОК 08*
	1	**Здоровье человека и здоровый образ жизни** Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами **Правовые основы оказания первой доврачебной помощи** Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при травмах		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		*6*	
		1. Оказание реанимационной помощи 2. Оказание первой помощи пострадавшим		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)				
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)				
Всего:			*69*	

2.3. Курсовой проект (работа). Не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова, С. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-22152-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583599

3. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 68 с. — ISBN 978-5-507-48942-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366788

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531090.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева, А. А., Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва : КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: https://book.ru/book/949923 — Текст : электронный.

2. Бондаренко, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1900594

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, .. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 496 с. — ISBN 978-5-507-47821-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327560

4. Гайворонский, И.В. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

5. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 56 с. — ISBN 978-5-507-47339-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362294

6. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки / Е. А. Зобкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-47830-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329069

7. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки / Е. А. Зобкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-507-47830-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/329069

8. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 155 с. — ISBN 978-5-406-12823-7. — URL: https://book.ru/book/952905 — Текст : электронный.

9. 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

10. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769

11. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769

12. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

13. Орлова, Л. Т. Настольный теннис / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 40 с. — ISBN 978-5-507-46136-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/298520

14. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона / Ю. А. Широков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9508-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/293030

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет/экзамен).

1. Основная цель дисциплины БЖД.
2. Какие задачи решает дисциплина БЖД?
3. Каковы последствия антропогенного воздействия человека на окружающую среду?
4. Что такое индивидуальный и социальный риск?
5. Каковы основные положения учения оказания В.И. Вернадского?
6. Раскройте понятие «чрезвычайная ситуация».
7. В чем заключается различие между «аварией» и «катастрофой»?
8. Каковы причины возникновения чрезвычайных ситуаций?
9. Чем отличаются межрегиональные ЧС от федеральных?
10. Назовите основные группы ЧС природного характера.
11. Какими факторами могут быть вызваны оползни и сели?
12. Выделите основные ЧС метеорологического характера.
13. Чем характеризуются наводнения?
14. По каким признакам классифицируются природные пожары.
15. Дайте определение терминам «эпидемия», «эпизоотия», «эпифитотия».
16. На какие группы подразделяются опасности социального характера.
17. Назовите возможные пути снижения социальных опасностей.
18. По каким признакам классифицируется современный терроризм.
19. Чем опасен терроризм и как его искоренить?
20. Назовите поражающие факторы ядерного взрыва.
21. Какой толщины должен быть слой стали, бетона и древесины. Чтобы ослабить радиоактивное излучение в 2 раза?
22. Средства защиты от поражающих факторов ядерного оружия.
23. Расскажите о химическом оружии и способах применения.

24. Какие Вы знаете способы защиты от химического оружия.
25. Что входит в состав биологического оружия.
26. Каковы основные средства защиты от биологического оружия.
27. Что такое дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
28. Что следует понимать под устойчивостью работы объекта экономики.
29. Назовите основные этапы исследования устойчивости объекта экономики.
30. Какие мероприятия проводятся по повышению устойчивости управления производством.
31. Какие факторы влияют на устойчивость объектов экономики.
32. Объясните понятия «национальная безопасность» и «военная безопасность».
33. Какова роль Вооруженных Сил РФ в обеспечении национальной и военной безопасности страны.
34. Назовите виды Вооруженных Сил РФ.
35. Выделите основные задачи Вооруженных Сил РФ.
36. В чем заключаются особенности военной службы.
37. Что такое альтернативная гражданская служба. Порядок и сроки прохождения.
38. Каков порядок призыва на воинскую службу.
39. Дайте характеристику боевым традициям ВС РФ.
40. Охарактеризуйте символы воинской чести.
41. Приведите исторические примеры воинского долга и самопожертвования воинов нашей Родины.
42. Выделите основные составляющие ЗОЖ.
43. Какова роль физической культуры в обеспечении ЗОЖ.
44. Какие признаки характеризуют потерю сознания человеком. Какая межицинская помощь оказывается при этом?
45. Назовите основные виды повязок.
46. Какие виды кровотечений Вы знаете.
47. В каких случаях следует накладывать медицинский жгут.
48. ПМП при термическом ожоге II степени тяжести.
49. ПМП при обморожении.
50. Какая помощь оказывается при тяжелых электротравмах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления	населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции,	

(устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	

Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;	

владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о	создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм	

безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного,	экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте		

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

Рабочая программа дисциплины

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА/АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ*

«СГ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть профессиональной подготовки, социально-гуманитарного цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности	
ОК.08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	148	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме: зачет – 3,4,5 семестр, **зачет с оценкой** – 6 семестр	-	-
Всего	**148**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика		**26**	
Тема 1.1 Бег на короткие дистанции	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	4	
	Совершенствование техники бега на дистанции 30м и 100 м., контрольный норматив	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Прыжок в дину с места	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Разучивание комплексов специальных упражнений. Техника бега по дистанции (беговой цикл)	4	

	Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Метание снарядов			
	Содержание		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Техника метания гранаты(мяча), контрольный норматив	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Волейбол		**32**	
Тема 2.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передач двумя руками	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Прием мяча. Передача мяча.	4	
	Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Нижняя прямая и боковая подача. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Отработка прямой и боковой подачи	4	
	Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	4	
	Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2.4. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Выполнение передачи мяча в парах	4	
	Игра по упрощённым правилам волейбола	4	
	Игра по правилам волейбола	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Баскетбол		**24**	
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Передачи мяча. ОФП	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног	4	
	Передачи мяча разными способами	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком.	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Ведение мяча, различные способы броска мяча в корзину (с места, прыжком, в движении)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Игра по упрощенным правилам баскетбола	6	
	Игра по правилам баскетбола	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел. 4 Гимнастика		**22**	
Тема 4.1. Строевые приемы	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Отработка строевых приёмов	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание		ОК 04

Тема 4.2. Техника акробатических упражнений			ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Отработка техники акробатических упражнений	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Выполнение комплекса ОРУ	2	
	Контроль комбинации по акробатике	6	
	Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составление комплекса ОФП и ОРУ		
Раздел 5. Бадминтон.		**20**	
Тема 5.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса. Обучение ударам	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Составление комплекса ОРУ	2	
Тема 5.2. Подачи	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса. Обучение ударам		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.3. Нападающий удар	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	
	Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».	6	
	Игровая подготовка (одиночные и парные игры)	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**16**	
Тема.6.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	2	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз.	2	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.	2	
	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Курсовая работа (проект)			
Промежуточная аттестация			
Всего		**148**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общепрофессиональных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П., спортивный зал

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кузнецов, В.С., Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2021. — 256 с.
2. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с.
3. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кузнецов, В.С., Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-406-08271-3. — URL:https://book.ru/book/940094 (дата обращения: 13.05.2026). — Текст : электронный.
2. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный
3. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475342
4. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-507-44133-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/255971 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Яковлева, В. Н. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: подвижные и спортивные игры / В. Н. Яковлева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45259-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292931 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1.
2. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006 (дата обращения: 13.05.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Морозов, О. В. Физическая культура и здоровый образ жизни: учебное пособие / О. В. Морозов, В. О. Морозов. - 4-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2020. - 214 с. - ISBN 978-5-9765-2443-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149683 (дата обращения: 13.05.2026). – Режим доступа: по подписке.
4. Самостоятельная работа обучающихся института СПО по дисциплине «Физическая культура»: учебно-методическое пособие. / А.Н Шевяков, В.И.Лавриненко,

С.Н.Александров, О.П.Андрущенко – Елец: Елецкий государственный университет им. И.А.Бунина, - 2024. - 132 с.
5. Физическая культура: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / И.С. Барчуков; под общ.ред. Н.Н. Маликова.-6-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2013. – 528 с.
6. Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815141 (дата обращения: 13.05.2026). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачёт/экзамен)

3 семестр: зачет. Контрольные нормативы ВФСК ГТО для соответствующей ступени возраста обучающихся.
4 семестр: зачет. Контрольные нормативы ВФСК ГТО для соответствующей ступени возраста обучающихся.
5 семестр: зачет. Контрольные нормативы ВФСК ГТО для соответствующей ступени возраста обучающихся.
6семестр: зачет с оценкой. Контрольные нормативы ВФСК ГТО для соответствующей ступени возраста обучающихся.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - психологические основы деятельности коллектива; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения психологические особенности личности.	- свободно ориентируется в основных понятиях физических качеств и физической подготовки (сила, быстрота, выносливость, координация, гибкость); - правильно выполняет физические упражнения, четко, быстро; - логично обосновывает роль физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний; - применяет правила оздоровительных систем физического воспитания для укрепления здоровья.	- оценка выполнения заданий на практических занятиях; - итоговый контроль проводится на последнем занятии и включает в себя контроль усвоения знаний и практических умений

Умеет: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.		- оценка уровня физической подготовленности обучающихся, используя соответствующую задачам контроля систему нормативов и методик контроля; - оценка техники выполнения двигательных действий; - выполнение нормативов общей физической подготовки; - оценка выполнения заданий на зачете и зачете с оценкой.

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии/специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 Основы бережливого производства»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: формирование представлений о роли бережливого производства в современном мире, получение базовых знаний в области бережливого производства.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 3.1	рассчитывать выход продукции в ассортименте рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

			принятия управленческих решений
ПК 3.3	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.	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.	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.
ПК 3.5	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения 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.	нормы времени и выработки по технологическим операциям.	оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	32	29
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	13	-
Промежуточная аттестация в форме Зачета с оценкой 8 семестр	-	-
Всего	45	29

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч., в т. ч в форме практической подготовки, акад. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА		**45**	ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблемы		**18**	
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 07,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Основные понятия и методология бережливого производства	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Примеры внедрения бережливого производства (Госкорпорация "Росатом", ПАО "КАМАЗ" и др.)	2	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Фабрика процессов как эффективный способ обучения оптимизации производственного процесса (деловая имитационная игра)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основными информационными источниками. Основные принципы БП в профессиональной деятельности (области применения и конкурентные преимущества использования)	**2**	
Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	Целеполагание в концепции БП. Принципы БП. Поток создания ценности. Цели применения карт потоков. Уровни потока создания ценности. Виды и принципы картирования процесса. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2. Понятие и этапы бережливого проекта. Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику. Картирование потока создания ценностей в соответствии с предложенным алгоритмом	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика	2	
Тема 1.3	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 07,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Методы решения проблем	Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь. Источники потерь и способы их устранения	2	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого учебного проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Построение диаграммы Исикавы (причинно-следственная диаграмма) по актуальной проблеме профессиональной деятельности (варианты: диаграмма Парето, «диаграмма перемещений», «пирамида проблем», «дерево целей», «дерево проблем», интеллект-карты)	2	
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		**16**	
Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke), методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)	2	ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 4. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	спецификой и профессиональной направленностью		
	Самостоятельная работа обучающихся Методики всеобщего обслуживания оборудования (TPM), быстрой переналадки (SMED) и организации производства «точно в срок» (канбан) для решения проблем, выявленных в рамках реализуемого учебного проекта	2	
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП. Ключевые показатели эффективности работы. Производственная культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 5. Определение моделей внедрения бережливого производства. Варианты внедрения БП с использованием метода диагностики скрытых потерь	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ типичных ошибок применения методов БП с учетом профиля деятельности.	2	
Тема 2.3 Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.5
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	2	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 6. Применение методов мотивации персонала в рамках учебного проекта	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала	3	
Защита проектов	Презентация и защита итогового бережливого проекта по выбранной тематике	**4**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Промежуточная аттестация		**диф. зачет– 8 семестр**	
Всего:		**45**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине СГ.05 Основы бережливого производства не предусмотрен.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета: комплект учебной мебели для обучающихся; рабочее место учителя, интерактивная доска, проектор, набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации по дисциплине.

Технические средства обучения: ноутбук преподавателя; проектор.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания:

1. Бурнашева, Э.П. Основы бережливого производства / Э.П. Бурнашева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2025 - 76 с. - ISBN 978-5-507-52593-5. - Текст: непосредственный

2. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебник для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589262 (дата обращения: 24.05.2026).

3.2.2. **Дополнительные источники:**

1 Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16617-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585927 (дата обращения: 24.05.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет).

1. Концепция бережливого производства: исторический аспект.
2. История внедрения инструментов и принципов бережливого производства Г.Фордом и Т.Оно.

3. Основные принципы современной системы бережливого производства.
4. Кайдзен в деятельности компании и персонала компании.
5. Карта потока создания ценности – характеристика, цель, алгоритм составления, виды.
6. Система 5с – организация рабочего пространства. Основные принципы и этапы.
7. Диаграмма «Спагетти» - назначение и особенности.
8. «5 Почему» - инструмент определения первопричины проблем.
9. Характеристика и основные факторы диаграммы «Исикава».
10. Типы потерь в бережливом производстве, примеры в производственном процессе.
11. Мероприятия по устранению потерь. Причины и способы борьбы.
12. Метод «Шесть сигм». Ориентация на клиента.
13. Цикл DMAIC.
14. Причины отставания внедрения бережливого производства на российских предприятиях.
15. Существующие мифы о бережливом производстве.
16. Способы преодоления препятствий на пути внедрения методов бережливого производства.
17. Возможности применения передового зарубежного опыта бережливого производства.

Результаты освоения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: −принципы, идеалы и философию бережливого производства; −правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; −основы картирования; −методы решения проблем; −инструменты бережливого производства; −основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; −пути обеспечения ресурсосбережения; −основы коммуникации и деятельности коллектива; −основы проектной деятельности.	- демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Устный опрос; Тестирование; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий Промежуточная аттестация
уметь: – работать с информацией из различных источников; – картировать поток создания ценностей;	- демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач - демонстрирует навык картирования потока создания ценности - выбирает средства и методы моделирования и описания процесса;	Кейс-метод. Деловая игра. Оценка решений ситуационных задач. Выполнение и защита проектной работы. Промежуточная аттестация.

– применять ключевые инструменты решения проблем; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; – определять и анализировать основные потери в процессах; – осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем - оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий - предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений - демонстрирует умение выбирать средства и методы моделирования и описания процесса; - демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах; - демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях; - демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.06 Основы финансовой грамотности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производить расчеты по валютно-обменным операциям; планировать	актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; возможные траектории профессионального развития и самообразования; различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; понятие иностранной валюты и валютного курса; структуру личных доходов и расходов, правила составления	-

	личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; - определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов	личного и семейного бюджета; особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей	
ПК 3.4	использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности;	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)	группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей

	осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.		использования производственной мощности, основных и оборотных средств.
ПК 3.5	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.	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.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	40	32
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	21	-
Промежуточная аттестация в *форме зачета с оценкой 8 сем.*	-	-
Всего	**61**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Деньги и операции с ними		**2/6**	
Тема 1.1. Деньги и платежи	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Возможности и ограничения использования иностранной валюты. Валютный курс. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежных инструментов. Подтверждение расчетов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Влияние инфляции на финансовые возможности человека.	1	
	Использование разных платежных инструментов. Издержки проведения платежей разного вида.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы)»	2	
Тема 1.2. Покупки и цены	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Расчет полной цены товара. Выбор наилучшего предложения	1	
	Стоимость товара с учетом скидок и рекламных акций	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге). Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая	2	

	дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Возврат товара после покупки		
Тема 1.3. Безопасное использование денег	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Выбор надежного интернет-магазина	1	
	Алгоритм безопасного использования платежных инструментов	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности»	1	
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**3/8**	
Тема 2.1. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Планирование личного бюджета и оценка его выполнения	1	
	Возможности сокращения расходов и повышения доходов	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Ценные бумаги как объект инвестирования свободных денежных средств индивида»	2	
Тема 2.2. Личные сбережения	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг	1	
	Выбор банка и оценка доходности банковского вклада	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Условия открытия банковского вклада, возможные риски и управление ими»	2	
Тема 2.3. Кредиты и займы	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор оптимальных условий заимствования	1	
	Расчет размера допустимого кредита	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Возможности и ограничения льготных программ банков»	2	
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Управление личным бюджетом	1	
	Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	2	
Раздел 3. Риск и доходность		**2/10**	
Тема 3.1. Инвестирование	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики.	1	

	Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Стратегия инвестирования	1	
	Расчет размера допустимого объема инвестиций	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Базовые принципы формирования инвестиционного портфеля»	2	
Тема 3.2. Страхование	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг	1	
	Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	2	
Тема 3.3. Предпринимательство	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий	2	
	Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Механизм создания и прекращения деятельности предприятия»	1	
Раздел 4. Финансовая среда		**1/8**	
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с государством	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	

	Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	2	
	Применение налоговых вычетов для увеличения доход	2	
	Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Основные цифровые сервисы государства для граждан»	1	
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	**Содержание**		ОК 03, ПК 3.4, ПК 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере	1	
	Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	2	
Всего		**61**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине СЦ.06 Основы финансовой грамотности не предусмотрено.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочим местом преподавателя, шкафом для хранения учебных пособий, компьютером с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), экраном (доска), мультимедиапроектором, наушниками с микрофоном, комплектом учебно-методических материалов.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21869-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588459 (дата обращения: 24.05.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Методика обучения экономике: финансовая грамотность и безопасность : учебник для вузов / Р. И. Айзман, Н. О. Новикова, Е. Н. Богданчикова. — 2-е изд., перераб. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19972-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587806 (дата обращения: 24.05.2026).
2. Деньги, кредит, банки. Денежный и кредитный рынки : учебник для вузов / под общей редакцией М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14503-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583367 (дата обращения: 24.05.2026).
3. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/.
4. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
5. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: https: https://моифинансы.рф/.
6. Турчаева, И. Н. Финансовая грамотность. Предпринимательские риски : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Турчаева, Я. Ю. Таенчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 157 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20583-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590446 (дата обращения: 24.05.2026).
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cbr.ru.
8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Информационно правовой портал http://konsultant.ru/
2. Информационно правовой портал http://www.garant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачёт с оценкой).

1. Роль и функции денег. Денежная система Российской Федерации.
2. Виды современных денег, их основные характеристики.
3. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы.
4. Основные платежные инструменты: банковский счет, мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек.
5. Риски при использовании различных платежных инструментов.
6. Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге).
7. Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы.
8. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация.
9. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек).
10. Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка).
11. Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок.
12. Безопасность денежных операций в цифровой среде.
13. Личный и семейный бюджет, финансовое планирование
14. Цели сбережений. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды.
15. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов
16. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов.
17. Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов.
18. Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций
19. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики.
20. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид.
21. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов

22. Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса.
23. Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан.
24. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальную нормативно-правовую базу, регламентирующую профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; возможные траектории профессионального развития и самообразования; различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; понятие иностранной валюты и валютного курса; структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; систему и полномочия государственных органов в сферах профессиональной деятельности, предпринимательской деятельности и защиты прав потребителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья,	Использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности; учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производит расчеты по валютно-обменным операциям; планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет; выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	Оценка результатов устного опроса; Оценка результатов практической работы; Оценка результатов тестирования; Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися; Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических заданий

вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. *Умеет:* определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; определять и выстраивать траектории профессионального и личностного развития; осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производить расчеты по валютно-обменным операциям; планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия, с учетом финансовой безопасности; выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи; грамотно проводить презентацию идеи открытия собственного дела в области профессиональной деятельности; определять источники финансирования для реализации бизнес-идеи; производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);	проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели, выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с различными финансовыми расчетами; проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов. Планирует и организовывает работу персонала производственных подразделений; оформляет учетно-аналитическую документацию; анализирует производственную деятельность подразделения.	

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.		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» включена в общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	− распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; − определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; − выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; − владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; − оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	− актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; − структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; − основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; − методы работы в профессиональной и смежных сферах; − порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 4	− организовывать работу коллектива и команды; − взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	− психологические основы деятельности коллектива; − психологические особенности личности;

ОК 5	− грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; − проявлять толерантность в рабочем коллективе;	− правила оформления документов; − правила построения устных сообщений; − особенности социального и культурного контекста;
ОК 9	− 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.	− правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; − основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); − лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; − особенности произношения; − правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	21
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	5	
Промежуточная аттестация в *форме зачета с оценкой*		
Всего	**53**	

2.2. Содержание дисциплины «ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**В том числе в форме практической подготовки**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**32/16**	**4**

Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	**Содержание учебного материала**		***2/2***	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 1. Коммуникативный тренинг.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.2. Русский речевой этикет	**Содержание учебного материала**		***2/-/2***	
	Обращения в русском речевом этикете: традиции и новации. Формулы речевого этикета. Отступления от норм и традиций речевого общения и речевого этикета		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Сообщение на тему: Общение в соцсетях и его влияние на общую культуру человека.		2	
Тема 1.3. Основные функции и виды коммуникации	**Содержание учебного материала**		***2***	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Виды, цели и функции коммуникации 2. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.4. Речевое воздействие и манипулирование	**Содержание учебного материала**		***2***	
	1. Манипулирование общественным сознанием и пути манипуляций. Речевые стратегии в СМИ. Работа с рекламными роликами. 2. Механизмы манипуляции. Виды манипуляторов и манипулятивных стратегий. Структура акта манипуляции. Этическая составляющая манипулятивной коммуникации. Способы противостоять манипуляциям в общении.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.5. Понятие деловой этики	**Содержание учебного материала**		***2/6/2***	
	1. Цели и задачи деловой беседы. 2.Вопросы в деловой беседе.		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических занятий			

	Практическая работа № 2. Ролевая игра «Деловое совещание».	4	2	ОК 09
	Практическая работа № 3. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».		2	
	Практическая работа № 4. Собеседование при приеме на работу.	4	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление и анализ вопросов для деловой беседы.		2	
Тема 1.6. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	**Содержание учебного материала**		***2/2/1***	
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. 2. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации**.**		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 5. Особенности использования невербальных средств общения.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ невербальных жестов представителей разных культур.		1	
Тема 1.7. Письменная и устная коммуникация	**Содержание учебного материала**		***2***	
	1.Общая специфика письменной и устной коммуникации. Культурные и исторические особенности письменной и устной коммуникации. Коммуникация в электронной среде		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Преимущества и недостатки письменной деловой коммуникации и их преодоления.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.8. Говорение и слушание как вид речевой деятельности	**Содержание учебного материала**		***2***	
	1. Понятие обратной связи. Умения, необходимые для эффективной передачи и восприятия информации в общении. Способы эффективного говорения и слушания. Помехи и барьеры эффективного говорения и слушания.		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.9. Методы постановки целей в деловой коммуникации	**Содержание учебного материала**		***2***	
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации. 2. Цели деловой коммуникации.		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
	Содержание учебного материала		***2***	

Тема 1.10. Формы делового общения и их характеристики	1. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений 2. Корректное ведения диспута, публичного выступления. Аргументация.		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.11. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	**Содержание учебного материала**		***2/2***	
	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. Техники психологического влияния на людей. 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	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа №6. Коммуникативные тактики и приемы их репрезентации.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.12. Роли и ролевые ожидания в общении	**Содержание учебного материала**		***2***	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1.Роли и ролевые ожидания в общении. Типы социальных ролей. «Треугольник С. Карпмана»: позиции Жертвы, Агрессора и Спасателя.		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.13. Способы психологической защиты	**Содержание учебного материала**		***2/2***	
	1. Механизмы формирования психологических защит. 2.Виды психологических защит: 14 незрелых и 2 высших.		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			

	Практическая работа № 7. Способы психологической защиты.	3	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.14. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	**Содержание учебного материала**		***2***	
	1. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Социально-психологические особенности организации групповой деятельности обучающихся. Развитие групповой сплоченности у обучающихся. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе. Трудности в проведении дискуссии. Правила эффективной дискуссии. Эффекты групповой дискуссии.		2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		-	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Тема 1.15. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	**Содержание учебного материала**		***4/2***	
	1**.** Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Ролевая игра как активная форма оптимизации взаимодействия. Организационно-деятельностная игра как метод оптимизации взаимодействия. Технологии командообразования в образовательном процессе. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия. Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Создание образа как форма самопрезентации. Стратегии самопрезентации.		4	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическая работа № 8. Тренинг «Как стать общительным». Тренинг «Командный дух». Упражнение «Публичное выступление». Имидж. Структура речевого имиджа.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Всего:			***53***	

2.3. Курсовой проект (работа).

Не предусмотрена

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета социально-гуманитарных дисциплин, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897.
2. Охременко, И. В. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539843.
3. Рогов, Е. И. 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, 2024. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542140.
4. Якуничева, О. Н. Психология общения / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47424-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370235.

Дополнительные источники:

1. Родыгина, Н.Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Ю. Родыгина. — Москва Издательство Юрайт, 2021.— 431 с.— ISBN 978-5-534-11048-7.
2. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — ISBN 978-5-534-10547-6.

Интернет-ресурсы:

1. ООО «Издательство Лань» Электронно-библиотечная система, http://www.e.lanbook.com
2. Образовательная платформа «Юрайт» https://urait.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к зачету

1 Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика.
2.Понятие эффективности коммуникации.
3.Типы коммуникативных тактик.

4.Особенности коммуникации в деловой сфере общения.
5.Формы деловой коммуникации.
6.Структура и содержание процесса деловой коммуникации.
7.Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.
8.Типы коммуникативных тактик.
9.Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности.
10.Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации.
11.Пути преодоления барьеров в общении. Основные понятия и категории.
12.Конфликт. Его разновидности.
13.Структура, функции, динамика конфликта.
14.Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия.
15.Классификация форм совместной деятельности.
16.Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе.
17.Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса.
18.Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе.
19 Две основных формы самопрезентации.
20.Правила активного стиля и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

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 общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.	Устный опрос; Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); Проверка тетрадей.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: 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.	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.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Процессы и аппараты»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Процессы и аппараты»: является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав соответствующих технологических линий.

Дисциплина «ОП.02 Процессы и аппараты» включена в профессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья,	требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного

	полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов	определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	35
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	8

Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	12	2
Всего	**98**	**45**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,** курсовая работа (проект)	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел № 1. Основные положения и научные основы дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»			
Тема № 1.1. Общие законы пищевой технологии и положения теории подобия	**Содержание**	**8**	**ОК 04. ПК 3.1.**
	1. Закон сохранения массы и закон сохранения энергии в системе. 2. Закон равновесия системы. Закон переноса массы и энергии и закон движущей силы. 3. Принцип оптимизации проведения процесса. Непрерывность процесса. 4. Направленность обменивающихся потоков. Обновление поверхности контакта фаз. 5. Принцип масштабного перехода и моделирования. Теория подобия. Классификация основных процессов пищевой технологии.	8	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	*8*	
	Составить принципиальную схему устройства для сортирования	*8*	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Подготовка доклада	2	
Раздел № 2. Механические процессы			
Тема № 2.1. Измельчение	**Содержание**	**6**	**ОК 04. ПК 3.1.**
	1 Основные понятия. Теоретические основы измельчения. 2 Теория измельчения. Теория Риттингера. Теория В.Л. Кирпичева. 3 Измельчающие аппараты: вальцовая дробилка, молотковая дробилка, резательные машины, центробежная резательная машина, терочные машины, шаровая	6	

	мельница.		
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	*6*	
	Составление аппаратурной схемы процесса разделения газовых сред Расчет гидравлических сопротивлений	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовить презентацию на одну из перечисленных тем: - насосы - гидромеханические процессы - разделение неоднородных систем - перемешивание жидких сред	4	
Тема № 2.2. Сортирование	**Содержание**	**6**	**ОК 04. ПК 3.1.**
	1. Цели сортирования 2. Механическое сортирование. Ситовой анализ. 3. Аппараты для сортирования: плоские грохоты, качающийся грохот (трясун), вибрационный грохот, барабанный грохот, бурат, триеры. 4. Виды сортирования: пневматическое сортирование, гидравлическое сортирование, магнитная сепарация, магнитная сепарация, магнитный сепаратор с постоянным магнитом, электромагнитный сепаратор	6	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	*6*	
	Составление схемы насосов, компрессоров, вентиляторов	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Проработать конспект. Подготовить сообщение на одну из перечисленных тем: - основы теплопередачи; -конвективный теплообмен в однофазной среде; -процессы конденсации и кипения; -типы теплообменных аппаратов, применяемых в пищевой промышленности и общественном питании	4	
Тема № 2.3. Обработка материалов давлением	**Содержание**	**6**	**ОК 04. ПК 3.1..**
	1. Основные понятия. Отжатие жидкости из твердого тела. 2. Элементы теории процесса отжатия жидкости из твердого материала давлением.	6	

	3. Шнековый пресс. Вальцовый пресс. Пневматический пресс. Винтовой корзиночный пресс. 4. Формование пластического материала. 5. Формовочные прессы: нагнетающие формовочные прессы, шнековый пресс для изготовления 6. макарон, штампующие прессы, прокатывающие машины. 7. Уплотнение сыпучего материала: брикетирование, карусельный пресс с возвратно-поступательным движением пуансона. Гранулирование: прессовое гранулирование гранулирование окатываем, дражировочный гранулятор. Гранулирование пылеобразных веществ, растворов и суспензий в дисперсных потоках.		
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	*6*	
	Составление таблицы неоднородных систем в зависимости от физического состояния фаз. Составление схем.	*6*	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел № 3. Гидромеханические процессы.			
Тема № 3.1. Основы гидравлики	**Содержание**	**6**	**ОК 04. ПК 3.1.**
	1. Гидростатика. Гидростатическое давление. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления. Давление на плоскую стенку. Давление на криволинейную стенку. 2. Гидродинамика. Основные понятия гидродинамики; элементы потока жидкости. 3. Виды движение жидкости: установившееся и неустановившееся движение; равномерное и не равномерное движение; плавно изменяющееся движение; уравнение неразрывности потока; энергетический баланс потока; удельная энергия жидкости; уравнение Бернулли. 4. Ламинарный и турбулентный режимы движения жидкости.	6	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	*6*	
	Расчет температурного напора для различных случаев теплообмена.	*6*	

	Определение тепловой нагрузки и поверхности теплообменного аппарата		
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	Проработка конспекта	3	
Раздел № 5. Массообменные процессы и аппараты.			**ОК 04. ПК 3.1.**
Тема № 5.1. Теоретические основы процесса массопередачи. Абсорбция	**Содержание**	**3**	
	1. Массопередача. Кинетика массопередачи. Материальный баланс массообменных процессов. Движущая сила массообмена. Основное уравнение массопередачи. Механизм процесса массопередачи. 2. Молекулярная диффузия. Закон Фика. Конвективная диффузия. Закон Щукарева. Термодиффузия. Критерии подобия диффузионных процессов. Зависимость между коэффициентом массопередачи и массоотдачи. Массообмен с твердой фазой. 3. Физические основы процесса абсорбции. Равновесие между фазами. Закон генри. Выбор абсорбента. Материальный баланс абсорбции. Кинетика процесса абсорбции. Принципиальные схемы абсорбции. 4. Насадочные абсорберы. Барботажные абсорбенты. Колонна с ситчатыми тарелками. Расчет абсорберов. Расчет насадочных абсорберов. Расчет тарельчатых абсорберов. Определение геометрических размеров тарельчатых абсорберов	3	
	Лабораторные работы		
	Практических занятия	*3*	
	Составление схем выпарных аппаратов	*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	Составить доклад на тему: Способы кристаллизации	3	
Курсовая работа (проект)		**-**	
Контроль		***12***	
Промежуточная аттестация		**экзамен**	
Всего		**98**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Процессы и аппараты пищевой технологии. Под ред. Горбатюк В.И.. – М., 2019

2. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516046 Вобликова, Т. В.Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.— ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345

3. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс] : учебник для спо /С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. - 2-е изд., стер. - Электрон.дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 544 с. - (Среднее профессиональное образование). - Внешняя ссылка: https://e.lanbook.com/book/276377

3.2.2. Дополнительные источники

1. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : 12 Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305954

2. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и тепломассообменных процессов [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / А. Н. Остриков, В. Н. Василенко, Л. Н. Фролова, А. В. Терехина. - 3-е изд., стер. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 440 с. - Внешняя ссылка: https://e.lanbook.com/book/264221 22

3. Методические указания: Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов / Мин-во сел. хоз-ва РФ, ВГМХА им. Н. В. Верещагина, Технологический фак., Каф. тех. оборудования ; сост.: А. И. Гнездилова, Ю. В. Виноградова. - Электрон. дан. - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2022. - 80 с. - Систем. требования: Adobe Reader Внешняя ссылка: https://molochnoe.ru/ebs/notes/3016/download

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к зачету по дисциплине «Процессы и аппараты»
(3 семестр зачет с оценкой)

1. Как влияет гидродинамический режим (ламинарный или турбулентный) на эффективность теплообмена в кожухотрубном теплообменнике? Объясните физику процесса.
2. Сформулируйте второй закон термодинамики применительно к реальным технологическим процессам. Почему КПД любого реального аппарата всегда меньше 100%?
3. Что такое «напряжение сдвига» и как его величина влияет на структуру пищевых продуктов при перемешивании или перекачивании насосами? Приведите примеры.
4. Опишите принцип работы мембранных процессов (микрофильтрация, ультрафильтрация). Чем они отличаются от классической фильтрации и где применяются в молочной промышленности?
5. В чём заключается разница между периодическими, непрерывными и полунепрерывными процессами? Приведите примеры каждого типа из технологии производства молочных продуктов.
6. Дайте определение понятию «кавитация». К каким негативным последствиям приводит кавитация в центробежных насосах, используемых для перекачивания молока или сусла?

7. Какие типы запорной и регулирующей арматуры используются в трубопроводах пищевых производств? Из каких материалов их изготавливают и почему?
8. Опишите процесс псевдоожижения. Используется ли этот метод в пищевой промышленности? Если да, то для каких целей (например, сушка).
9. Как рассчитывается мощность привода насоса при перемещении вязкой жидкости (например, сгущённого молока)? Какие параметры необходимо знать для расчёта?
10. Объясните принцип действия струйного насоса (эжектора). Где в технологических линиях он может найти применение?
11. Сравните прямоточные и противоточные схемы движения теплоносителей в теплообменниках. Какая схема является более эффективной и почему?
12. Опишите конструкцию пластинчатого теплообменника. За счёт чего достигается высокая интенсивность теплопередачи в нём? Каковы преимущества и недостатки этого типа аппаратов?
13. Что такое температурное поле и температурный градиент? Как эти понятия связаны с основным законом теплопроводности (законом Фурье)?
14. Назовите основные способы тепловой стерилизации жидких пищевых продуктов. В чём отличие пастеризации от ультрапастеризации (UHT-обработки) с точки зрения аппаратурного оформления?
15. Опишите три основных механизма переноса тепла (теплопроводность, конвекция, излучение). Какой из них играет решающую роль в работе выпарного аппарата?
16. Раскройте механизм процесса сушки влажных материалов. Что такое «поверхностная» и «глубинная» влага? Как скорость сушки зависит от формы связи влаги с материалом?
17. Опишите устройство и принцип работы распылительной сушилки. Для сушки каких продуктов она применяется и какие преимущества даёт по сравнению с другими типами сушилок?
18. В чём заключается сущность процесса кристаллизации из растворов? Какие факторы влияют на размер и форму получаемых кристаллов (например, при производстве лактозы)?
19. Как классифицируются неоднородные системы (суспензии, эмульсии, аэрозоли)? Приведите примеры таких систем в сырье и готовой продукции животного происхождения.
20. Опишите принцип работы циклона. От чего зависит эффективность разделения газовой среды от взвешенных в ней твёрдых частиц?

Вопросы к экзамену по дисциплине «Процессы и аппараты»
(4 семестр экзамен)

1. Сформулируйте основные законы сохранения массы и энергии в технологических системах пищевых производств.
2. В чём заключается принцип теории подобия и как он применяется при моделировании процессов и аппаратов?
3. Перечислите и охарактеризуйте основные механические процессы, используемые в пищевой промышленности.
4. Опишите теоретические основы измельчения материалов. В чём отличие теорий Риттингера и Кирпичёва?
5. Какие типы измельчающих и резательных машин применяются в технологии продуктов питания животного происхождения?
6. Назовите цели и методы сортирования сырья, приведите примеры оборудования для механического, пневматического и гидравлического сортирования.
7. Объясните принцип работы магнитных сепараторов и их роль в обеспечении качества сырья.
8. Каковы основные способы обработки материалов давлением? Приведите примеры оборудования (прессы, формовочные машины).
9. В чём заключается процесс отжатия жидкости из твёрдого тела? Опишите устройство и принцип работы шнекового и винтового прессов.
10. Дайте определение гидромеханическим процессам. Каковы основные задачи перемешивания, разделения и транспортирования жидких и газообразных сред?
11. Сформулируйте основные положения гидростатики и гидродинамики, используемые при расчёте оборудования для пищевых производств.
12. Как применяется уравнение Бернулли для анализа движения жидкости в аппаратах? Укажите виды движения жидкости.
13. Опишите устройство и принцип работы насосов, компрессоров и вентиляторов, используемых в пищевой промышленности.

14. Что такое массообменные процессы? Дайте определение массопередачи, материального баланса, движущей силы массообмена.
15. Раскройте механизм молекулярной и конвективной диффузии. Как используются законы Фика и Щукарева в расчётах массообменных аппаратов?
16. Объясните физическую сущность процесса абсорбции. Каковы принципы выбора абсорбента и расчёта абсорбционных колонн?
17. Какие типы насадочных и барботажных абсорберов применяются в пищевой технологии? Опишите их устройство.
18. Перечислите основные критерии подобия диффузионных процессов и объясните их значение для проектирования массообменных аппаратов.
19. Каковы особенности расчёта геометрических размеров тарельчатых и насадочных абсорберов?
20. Приведите примеры расчёта и выбора оборудования для основных процессов (измельчение, сортирование, прессование, массообмен) с учётом требований к качеству и безопасности пищевой продукции.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Демонстрация знания нормативной документации (ГОСТ, ТУ, СанПиН) в области контроля качества и безопасности пищевой продукции из растительного сырья. Умение применять методы органолептического, физико-химического и микробиологического анализа для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыки работы с лабораторным оборудованием и приборами, используемыми в пищевой промышленности.	Текущий контроль: проверка выполнения лабораторных работ, решение ситуационных задач, тестирование. Промежуточная аттестация: экзамен

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Метрология и стандартизация»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач и овладение основами знаний по определению и назначению норм точности, обработки результатов измерений, метрологической поверки; использование измерительных средств и методов оценки качества продукции.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - оценивать результат и последствия своих	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; - оформлять планы работы по установленной форме; - проверять планы на конкретность,	- принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	- планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.

	достижимость, проверяемость.		
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	- 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; - принять управленческое решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	122	127
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	39	
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	9	
Всего	**170**	**127**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы метрологии и технических измерений			
Тема 1.1. Основные понятия метрологии	**Содержание**	**12**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Измеряемые величины. Виды и методы измерений. Метрологические показатели средств измерений. Классы точности средств измерений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №1 Изучение методики выполнения измерений.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Международная система единиц (система СИ). Критерии качества измерений	4	
Тема 1.2. Линейные и угловые измерения	**Содержание**	**14**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Плоскопараллельные меры длины. Меры длины штриховые. Жесткие угловые меры. Угольники. Механические угломеры.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №2. Микрометрические приборы. Пружинные измерительные приборы. Оптико-механические приборы. Пневматические приборы.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Средства измерений, основанные на тригонометрическом методе	4	
Тема 1.3 Средства, методы и погрешность измерения	**Содержание**	**14**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Основные понятия, связанные со средствами измерений (СИ). Классификация средств измерений. Общая характеристика методов измерений. Классификация метрологических характеристик. Основные методы определения метрологических характеристик средств измерений.	4	

	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №3. Определение погрешностей	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Способы и формы нормирования метрологических характеристик.	4	
Раздел 2. Нормативно-правовые основы метрологии			
Тема 2.1. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений	**Содержание**	**14**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Формы Государственного регулирования по обеспечению единства измерений: утверждение типа СО или типа СИ; поверка СИ; метрологическая экспертиза; федеральный государственный метрологический надзор; аттестация методик (методов) измерений.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №4. Изучение метрологической экспертизы	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области ОЕИ	4	
Тема 2.2 Нормативно-правовые основы метрологии	**Содержание**	**13**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Комплекс правовых и нормативных актов и положений в метрологии: Конституционная норма по вопросам метрологии; Законы "Об обеспечении единства измерений" и "О техническом регулировании"; Постановления Правительства России по отдельным вопросам (направлениям) метрологической деятельности; Нормативные документы Госстандарта России: ТР, ГОСТ Р, РД, МИ, ПР, ПМГ	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №5. Изучение Законов "Об обеспечении единства измерений" и "О техническом регулировании"	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Рекомендации государственных научных метрологических центров Госстандарта России	3	
	Содержание	**12**	

Тема 2.3 Поверка и калибровка средств измерений	Первичная поверка, периодическая поверка, внеочередная поверка, инспекционная поверка. Калибровка средства измерений, калибровочный знак, эксплуатационные документы, методы поверки (калибровки).	4	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №6. Калибровка средства измерений.	8	
Тема 2.4 Эталоны. Поверочные схемы	**Содержание**	**15**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Эталоны. Поверочные схемы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №7. Решение задач по теме «Методы и методики измерений. Расчёт надёжности приборов»	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Рабочие эталоны k-го разряда; рабочие средства измерений	3	
Тема 2.5 Международные метрологические организации	**Содержание**	**12**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Международная организация мер и весов (МОМВ); Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №8. Знакомство с деятельностью Международных метрологических организаций	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Международное бюро мер и весов (МБМВ)	4	
Раздел 3. Основы стандартизации			
Тема 3.1 Основы государственной Стандартизации	**Содержание**	**14**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Федеральный закон «О техническом регулировании». Структура, цели и задачи. Основные направления развития. Таможенный союз. Подтверждение качества продукции в рамках ЕврАзЭС. Цели, принципы, задачи стандартизации.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №9. Изучение Государственной системы стандартизации РФ.	6	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Экономическая эффективность стандартизации	4	
Тема 3.2 Методы стандартизации	**Содержание**	**2**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Виды и методы стандартизации. Унификация, типизация, агрегатирование, симплификация.	2	
Тема 3.3. Техническое регулирование в РФ.	**Содержание**	**14**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Основные понятия в области технического регулирования. Участники технического регулирования: законодательные органы РФ, федеральные органы исполнительной власти (органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, Росстандарт.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №10. Изучение объектов технического регулирования.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Росаккредитация	4	
Тема 3.4. Документы в области стандартизации	**Содержание**	**10**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Категории и виды стандартов. Основные виды документов в области стандартизации в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании». Стандарты в области систем обеспечения качества	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №11. Изучение Федерального Закона «О техническом регулировании».	8	
Тема 3.5. Стандарты в области систем обеспечения качества	**Содержание**	**15**	**ОК 01; ОК 02; ПК 3.2; ПК 3.4**
	Международные стандарты управления качеством. Международная организация по стандартизации (ИСО), стандарты семейства 9000. Системы качества. Экологическая сертификация. Международная и зарубежная сертификация. Требования ЕС к оценке соответствия. Принципы беспристрастности при оценке соответствия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическая работа №12. Изучение деятельности органов по сертификации систем качества.	8	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Сертификация услуг (работ); Сертификация персонала.	5	
Промежуточная аттестация		***9***	
Всего		**170**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект по данной дисциплине не предусмотрен.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общеобразовательных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Леонов, О. А. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, В. В. Карпузов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 198 с. — ISBN 978-5-507-52961-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463025 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

2. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для СПО / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 376 с. — ISBN 978-5-507-50279-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/446156 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

3.2.2. Дополнительные источники

1. Цыплакова, И. В. Метрология, стандартизация и сертификация : методические указания / И. В. Цыплакова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2022. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258476 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Черкашин, Н. А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Н. А. Черкашин, С. Н. Жильцов. — Самара : СамГАУ, 2024. — 186 с. — ISBN 978-5-88575-757-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440219 (дата обращения: 13.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов к экзамену

1. Состав понятия «метрологические показатели средств измерений»; основные показатели.
2. Класс точности средства измерения: обозначение и нормирование.
3. Содержание Закона «О единстве измерений» и его роль в метрологической деятельности.
4. Критерии качества измерений и их влияние на достоверность результатов.
5. Международная система единиц (СИ): основные и производные единицы.
6. Микрометрические средства измерений: принцип работы и область применения.
7. Особенности пружинных измерительных приборов и примеры их использования.
8. Оптико-механические приборы: принцип действия, области применения, преимущества и недостатки.
9. Пневматические приборы: назначение и случаи целесообразного использования.
10. Погрешность измерения: понятие и виды с краткой характеристикой.
11. Порядок определения погрешности при использовании микрометра и пневматического прибора.
12. Формы государственного регулирования единства измерений и их краткая характеристика.
13. Поверка средств измерений: виды и их описание.
14. Состав процедуры метрологической экспертизы.
15. Федеральный государственный метрологический надзор: цели и задачи.
16. Аккредитация юридических лиц и ИП в области обеспечения единства измерений (ОЕИ): суть понятия.
17. Конституционные нормы, регулирующие вопросы метрологии в РФ.
18. Законы «Об обеспечении единства измерений» и «О техническом регулировании»: структура и основные положения.
19. Постановления Правительства РФ, регулирующие метрологическую деятельность (2–3 примера).
20. Нормативные документы Госстандарта России (ТР, ГОСТ Р, РД, МИ, ПР, ПМГ): назначение каждого.
21. Роль рекомендаций государственных научных метрологических центров Госстандарта России.
22. Отличия первичной, периодической, внеочередной и инспекционной поверок.
23. Калибровка средства измерений и её отличия от поверки.
24. Калибровочный знак: содержание сведений.
25. Состав эксплуатационных документов средства измерений.
26. Эталоны: понятие и виды.
27. Поверочные схемы: назначение и цели разработки.
28. Цели и задачи Международной организации мер и весов (МОМВ).
29. Роль Международного бюро мер и весов (МБМВ) в обеспечении единства измерений.
30. Деятельность Международной организации законодательной метрологии (МОЗМ).
31. Федеральный закон «О техническом регулировании»: структура, цели и задачи.
32. Основные направления развития стандартизации в РФ.
33. Порядок подтверждения качества продукции в рамках ЕврАзЭС.
34. Цели, принципы и задачи стандартизации.
35. Экономическая эффективность стандартизации: понятие и пример оценки.
36. Основные понятия в области технического регулирования (технический регламент, стандартизация, подтверждение соответствия и т.д.).
37. Участники технического регулирования в РФ и роль каждого из них.
38. Роль Росстандарта в системе технического регулирования.
39. Росаккредитация: функции и полномочия.
40. Категории и виды стандартов с примерами для каждой категории.

41. Виды документов в области стандартизации, предусмотренные ФЗ «О техническом регулировании».
42. Стандарты в области систем обеспечения качества: понятие, примеры и назначение.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; - планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; - сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции ответов на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы. Выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– индивидуальный опрос; – групповой опрос; – тестирование; – текущий контроль знаний; – самостоятельные и практические работы; – контрольные работы; – вопросы к зачету/экзамену.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Автоматизация технологических процессов»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Автоматизация технологических процессов»: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области основ автоматики, необходимых для эксплуатации, диагностики и ремонта автоматизированного оборудования и систем, применяемых в сельскохозяйственном производстве.

Достижение цели предполагает освоение принципов действия, устройства и применения автоматических устройств и систем управления, развитие навыков анализа и устранения неисправностей, а также подготовку к эффективному использованию автоматизации в профессиональной деятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

	обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ПК 3.6 Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания животного происхождения	состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	108	75
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	24	18
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	6	6
Всего	**138**	**99**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные сведения о автоматике		**38/19**	
Тема 1.1. Основы автоматики	**Содержание**	9/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Общие сведения об автоматике. Понятия, определения, элементы и системы автоматики. Элементы и системы автоматики. Принципы автоматического управления. Обратные связи. Классификация систем. Объекты автоматического управления и схемы систем автоматики. Объекты автоматического управления в сельскохозяйственном производстве. Назначение, физические параметры входных и выходных сигналов, количество, рабочие диапазоны. Виды и типы схем автоматики. Условные графические и позиционные обозначения элементов автоматики на структурных и функциональных схемах автоматизации технологических процессов, на структурных, функциональных и принципиальных схемах систем автоматического управления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1: Классификация схем систем автоматизации. Пневматические, гидравлические и кинематические схемы.	9/9	
	Содержание		

Тема 1.2. Технические средства автоматики	Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Единая система технологической документации (ЕСТД). Комплексы стандартов по безопасности жизнедеятельности (ССБТ). Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП).	10/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №2: Датчики веса, уровня, температуры. Датчики перемещений, давления	10/10	
Раздел 2. Автоматизация в сельскохозяйственном производстве		**69/43**	
Тема 2.1 Автоматизация энерго- и водоснабжения сельского хозяйства.	**Содержание**	4/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Общие термины и определения. Отклонение и допуски формы, расположения. Суммарные отклонения и допуски формы и расположения поверхностей. Обозначение на чертежах допусков формы и расположения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №3**:** Расчет и выбор водогрейного котла. Выбор электродвигателей для погружного насоса. Расчет электрообогреваемого пола. Выбор и проверочный расчет электрокалориферной установки.	10/10	
Тема 2.2 Автоматизация животноводства и птицеводства.	**Содержание**	2/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Основные понятия и определения. Обозначение шероховатости поверхности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4: Автоматизация доильных установок и линии первичной обработки молока. Автоматизированные доильные аппараты и стационарные доильные установки.	9/9	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Анализ системы автоматизации освещения птичников и схемы автоматизации облучения птицы. Функциональная схема автоматизации освещения птичников	12/9	
Тема 2.3 Автоматизация кормопроизводства	**Содержание**	2/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Система допусков и посадок для подшипников качения. Допуски угловых размеров. Система допусков и посадок для конических соединений. Понятие конусности.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5: Анализ системы автоматизации агрегатов для приготовления травяной муки.	9/9	
Тема 2.4 Автоматизация технологических процессов в полеводстве.	**Содержание**	2/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Общие принципы взаимозаменяемости цилиндрической резьбы. Основные параметры метрической резьбы. Система допусков для цилиндрических зубчатых передач. Допуски зубчатых конических и гипоидных передач. Допуски червячных передач. Взаимозаменяемость шпоночных соединений. Взаимозаменяемость шлицевых соединений.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №6: Анализ принципиальной электрической схемы управления зерносушилкой. Анализ системы автоматизации установки активного вентилирования зерна.	9/9	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Анализ принципиальной электрической схемы управления зерноочистительных агрегатов.	12/9	
Тема 2.5 Автоматизация технологических процессов в защищенном грунте.	**Содержание**	2/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Основные термины и определения, классификация размерных цепей. Метод расчета размерных цепей на полную взаимозаменяемость. Теоретико-вероятностный метод расчета размерных цепей		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №7: Анализ системы автоматизации обогрева парников. 2 Анализ схемы автоматизации полива и подкормки растений.	10/10	
Тема 2.6 Автоматизация хранилищ сельскохозяйственной продукции.	**Содержание**	2/-	**ПК 1.1 (2); ПК 1.2 (2)**
	Измеряемые величины. Виды и методы измерений. Методика выполнения измерений. Метрологические показатели средств измерений. Классы точности средств измерений.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Лабораторная работа №8: Анализ схем автоматизации микроклимата в овощехранилищах	9/9	
Промежуточная аттестация		***6/6***	
Всего		**138**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатории Эксплуатации и технического обслуживание сельскохозяйственной техники и оборудования, Диагностики, ремонта и восстановления работоспособности сельскохозяйственной техники и оборудования, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Воробьев, В. А. Электрификация и автоматизация сельскохозяйственного производства : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Воробьев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07180-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561764 (дата обращения: 14.05.2025).. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бабёр, А. И. Основы автоматики : учебное пособие / А. И. Бабёр. – Минск : РИПО, 2022. – 84 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697641 (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр.: с. 81. – ISBN 978-985-895-016-3. – Текст : электронный. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Шандриков, А. С. Основы автоматики в энергетическом обеспечении сельскохозяйственного производства : учебное пособие / А. С. Шандриков. – Минск : РИПО, 2022. – 297 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711524 (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-895-036-1. – Текст : электронный. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к зачету и экзамену

1 Описание элементов автоматики в динамическом режиме.
2 Фазочувствительный усилитель. Схема, принцип работы
3 Какие функции выполняют задающее и сравнивающее устройства
4 Временные характеристики типовых динамических звеньев.
5 Электрические исполнительные механизмы.
6 Переходной процесс и показатели качества регулирования.
7 Резистивные измерительные преобразователи
8 Интегральный регулятор. Схема, принцип действия
9 Какие Вы знаете признаки классификации САУ

10 ФСС: назначение, построение, пример
11 Последовательная коррекция. Корректирующие устройства.
12 Цель и сущность структурного моделирования САР
13 Схемы автоматики
14 Параллельная коррекция. Корректирующие устройства.
15 Приведите примеры систем управления: по отклонению, по возмущению и комбинированной.
16 Фотоэлектрические преобразователи.
17 Автоматический регулятор релейного действия. Схема, принцип работы.
18 Этапы получения переходного процесса САР при компьютерном моделировании.
19 Алгоритм управления. Законы автоматического управления
20 Признаки устойчивой и неустойчивой САР
21 Какие функции выполняет регулирующий и исполнительный орган. Приведите примеры
22 Измерительные преобразователи. Требования, классификация, структурные схемы
23 Пропорциональный регулятор. Схема, принцип работы
24 Что такое воздействие? Какие Вы знаете воздействия.
25 Основные термины и определения
26 Описание элементов автоматики и систем в динамическом режиме
27 Перевод релейно-контактной схемы на бесконтактную.
28 Методы определения характеристик объектов управления.
29 ПИ – регулятор. Схема принцип работы
30 Что представляет собой релейный эквивалент логических элементов И, ИЛИ, НЕ.
31 Датчики влажности
32 Оптимизация САР. Глобальные параметры, локальные критерии.
33 Монтажные схемы. Какое отличие схемы соединений от схемы подключений?
34 Программные устройства автоматических систем.
35 Типовые динамические звенья.
36 Какие Вы знаете автоматические регуляторы.
37 Датчики состава и свойства веществ.
38 Пропорционально-интегральный регулятор. Схема, принцип работы.
39 Ввод исходных данных, параметры интегрирования в среде ПК «МВТУ»
40 Тепловые преобразователи.
41 Структурная схема. Назначение, построение, пример.
42 Что собой представляет система прямого действия. Приведите пример.
43 Задачи автоматического управления.
44 Логические элементы автоматики.
45 Оценка устойчивости САР в результате компьютерного моделирования. Показатели качества САР.
46 Принципы действия автоматических систем.
47 Фотоэлектрические преобразователи.
48 Назначение панелей инструментов в среде ПК «МВТУ»
49 Гидравлические усилительные устройства
50 Передаточные функции САУ
51 Приведите пример программной системы. Чем она отличается от стабилизирующей □
52 Временные характеристики типовых динамических звеньев.
53 Контактные устройства дискретного действия.
54 Что такое адаптивная система.
55 Емкостные и пьезоэлектрические преобразователи
56 Пропорциональный регулятор. Схема, принцип работы.
57 В чем отличие статических характеристик от динамических □
58 Электромагнитные измерительные преобразователи
59 Пропорциональный регулятор. Схема, принципы работы
60 Последовательность процедур и этапов при работе с ПК «МВТУ»
61 Математическая модель САР.
62 Датчики состава и свойств веществ.

63 В чем отличие позиционного автоматического регулятора от пропорционального.
64 Электрические усилительные устройства
65 Соединения линейных звеньев
66 Принципы действия автоматических систем.
67 Основные понятия о ГСП. Механические измерительные преобразователи
68 Параметры настройки и выбор автоматических регуляторов
69 Чем отличается замкнутая система от разомкнутой.
70 Методы определения характеристик объектов управления
71 Моделирование нелинейной САР.
72 Какие параметры настройки вводятся при ПИ регулировании.
73 Классификация систем автоматического управления
74 Перевод релейно-контактных схем на бесконтактные (пример).

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: − актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; − структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; − основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; − методы работы в профессиональной и смежных сферах; − порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Методы оценивания качества выполняемых работ; − Состав технической документации, поставляемой с сельскохозяйственной техникой, и требования к документации;	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. - определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	− индивидуальный опрос; − групповой опрос; − тестирование; − текущий контроль знаний; − самостоятельные и практические работы; − Контрольные работы; − Вопросы к зачету/экзамену.

− Перечень и порядок выполнения регулировочных, крепежных, смазочных, монтажно-демонтажных работ, обеспечивающих исправное и работоспособное состояние техники; − Порядок проведения технического обслуживания при эксплуатационной обкатке (подготовке, проведении и окончании) сельскохозяйственной техники. Умеет: − распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; − определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; − выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; − владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; − оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Осуществлять проверку работоспособности и настройку, сельскохозяйственной техники;		

− Осуществлять проверку работоспособности и настройку инструмента, оборудования, сельскохозяйственной техники; − Определять при внешнем осмотре техническое состояние сельскохозяйственной техники, наличие внешних повреждений, неисправностей, износ деталей и узлов; − Определять работоспособность систем, механизмов и узлов сельскохозяйственной техники с использованием контрольно-диагностического оборудования; − Осуществлять оперативное взаимодействие с работниками с использованием цифровых технологий; − Выявлять причины отклонения качества и объемов выполнения механизированных работ от планов и требований технологических карт; − Принимать меры по устранению отклонения качества и объемов выполнения механизированных работ от планов и требований технологических карт.		

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности»: состоит в изучении основных положений и разделов компьютерной графики; получении навыков практического использования компьютера; получении отчетливого представления о роли информационных технологий в современном мире.

Дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимеди-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.	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 ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	40
Самостоятельная работа	51	43
Промежуточная аттестация	9	-
Всего	**100**	**83**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
Раздел 1. Автоматизация обработки информации (34)	
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	**Содержание** Информационные технологии и информационные системы. Правила техники безопасности и охраны труда. Понятие «информация», её виды, свойства и роль в окружающем мире и производстве. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии. Информационное общество. Понятие и средства информатизации. Структура информатизации. Информационная культура. Понятие новой информационной технологии. Инструментарий информационной технологии. Виды информационных технологий. Реализации информационных технологий. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. Состав, функции и характеристика качеств информационных систем. Классификация информационных систем. Принципы реализации и функционирования информационных технологий. Автоматизированные системы обработки информации. Программное обеспечение информационных технологий.
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества». 2. Составление таблицы «Этапы развития информационных технологий». 3. Подготовка сообщений, докладов, презентаций Темы: «Информационные системы в управлении», «Информационные справочные системы», «Информационные поисковые системы», «Информационная система», «Консультант +»»;
Тема 1.2. Состав и структура персональных ЭВМ и	**Содержание** Внутренняя архитектура компьютера. Периферийные устройства: клавиатура, монитор, дисковод, мышь, принтер, сканер, модем; мультимедийные компоненты. Программный принцип управления компьютером. Операционная система: назначение, состав, загрузка. Виды программного обеспечения для компьютеров. Файловые

вычислительных систем	менеджеры. Far, Total Commander. Виды, назначение. Создание каталогов и файлов. Программы-архиваторы. Создание самораспаковывающегося архива. Создание многотомного архива
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа №1. Операционная система Windows. Установка и удаление программ
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии (34)	
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	**Содержание** 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.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Практическая работа №2. Настройка интерфейса программы MS Word. Создание, редактирование и форматирование текстового документа Создание списков. Маркированный, нумерованный, многоуровневый списки. Создание таблицы. Ввод данных. Редактирование и форматирование таблицы. Вставка объектов. Оформление фигурного текста Рисование в MS Word. Колонки. Сноски. Буквица.
	Практическая работа №3. Создание маркированных, нумерованных, многоуровневых списков, работа с колонками, подбор синонимов, проверка правописания. Работа с графическими объектами.
	Практическая работа №4. Создание таблиц, вставка символов и формул, создание объектов WordArt. Создание Оглавления.
	Практическая работа №5. Комплексное использование возможностей MS Word для создания текстовых документов: Мастер слияния документов, перекрестные ссылки, рассмотрение возможностей рецензирования, элементы панели Формы, макросы.
	Самостоятельная работа обучающихся
	Выполнение заданий на ПК: Создание комплексных документов в текстовом редакторе. 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** Технологии обработки числовой информации в профессиональной дея-тельности. 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.

	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №6. Табличный процессор Excel. Создание, заполнение, редактирование и форматирование таблиц. Формулы, имена, массивы. Формулы над массивами.
	Практическая работа №7. Табличный процессор Excel. Построение графиков, поверхностей и диаграмм. Расчетные операции в MS Excel. Ввод функций. Основные статические и математические функции, текстовые и календарные, логические операции в MS Excel. Математические модели в Excel. Ошибки при обработке электронных таблиц.
	Практическая работа №8. Табличный процессор Excel. Применение текстовых, календарных, логических переменных и функций.
	Практическая работа №9. Математические и экономические расчеты в MS Excel. Решение производственных задач отраслевой направленности в MS Excel.
	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).
Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	**Содержание** Организация системы управления базами данных (СУДБ). Обобщенная технология работы с базой данных. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы СУБД MS Access. Рассмотрение объектов СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули. Назначение каждого объекта, способы создания.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №10. Проектирование базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание таблиц, проектирование связей между таблицами. Создание форм для ввода данных, главной кнопочной формы. Работа с формами.
	Практическая работа №11. Разработка базы данных «Расчет поставок сырья на перерабатывающих предприятиях». Создание запросов для расчетов, отчетов и других компонентов базы данных в соответствии с заданием.
	Самостоятельная работа обучающихся
	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	**Содержание** Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.
	В том числе практических и лабораторных работ

	Практическая работа №12. Создание презентации с помощью шаблона оформления
	Практическая работа №13. Создание презентации с использованием гиперссылок и настройка анимации
	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».
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации (34)	
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание** 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.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Практическая работа №14. Подключение к Интернету. Создание и отправление электронного письма с помощью программы Outlook Express.
	Практическая работа №15. Поиск информации в сети Internet. Создание и отправка электронных сообщений в сети Internet Поиск информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler.
	Практическая работа №16. Основы проектирования Web – страниц
	Самостоятельная работа обучающихся
	Выполнение заданий на ПК: поиск информации в сети Internet по индивидуальному заданию профессионально ориентированного содержания и создание презентации по выбранной теме.
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности (34)	
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	**Содержание** 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.
	В том числе практических и лабораторных работ

	Практическая работа №17. Работа с антивирусной программой
	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».
Промежуточная аттестация: экзамен	
Всего:100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-49203-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/382367.

2. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel : учебное пособие для спо / . — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193370.

3. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518006.

4. Журавлев А.Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279833.

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542339.

6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань,

2024. — 212 с. — ISBN 978-5-507-49263-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/384743.

7. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/516847.

8. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18087-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542800.

9. 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, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536599.

10. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование : учебник для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11635-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542792.

11. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 162 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16832-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531856.

12. Трофимов, В. В. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534809.

13. Трофимов, В. В. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534809.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к экзамену

1 Базы данных: основные понятия, назначение.
2 Векторная и растровая графика: отличительные особенности.
3 Вставка в документ таблиц, рисунков и диаграмм.
4 Диаграмма, ее элементы. Построение и форматирование диаграмм.
5 Информационная безопасность.
6 Коммуникативное взаимодействие в Интернете.
7 Компьютерные вирусы и антивирусная защита.
8 Методы и средства защиты информации.
9 Назначение и возможности графических редакторов.

10 Назначение и возможности программы PowerPoint.
11 Назначение и возможности профессиональных автоматизированных систем по ведению учетно-отчетной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.
12 Назначение и возможности текстового процессора Word.
13 Облачные сервисы.
14 Объекты и типы данных электронной таблицы, правила записи и использования формул и функций.
15 Оформление книг в Excel
16 Организация поиска в Интернете.
17 Основные объекты базы данных Access: таблицы, запросы, формы, отчеты.
18 Основные понятия и термины Интернета.
19 Поиск информации в интернете.
20 Правила оформления презентаций.
21 Профессиональные автоматизированные системы.
22 Сервисы Интернета.
23 Системы управления базами данных.
24 Создание, сохранение и печать текстовых документов.
25 Справочные правовые системы.
26 Стили текста, оформление оглавления.
27 Табличный процессор Excel: назначение, использование в профессиональной деятельности, интерфейс программы.
28 Типы баз данных.
29 Угрозы безопасности информации.
30 Форматирование символов и абзацев.
31 Форматы графических файлов.
32 Форматы изображений

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: 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	«**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 умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые умения работы с освоенным материалом сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-конспекта. подготовка терминологического словаря.

обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Умеет: 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 автомати-зированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»: приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области общей микробиологии, санитарии и гигиены пищевого производства.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-

	с помощью наставника).		
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	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 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	-
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности

	работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	35
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	22	16
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	18	12
Всего	**110**	**63**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел. 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.			
Тема 1 Основы микробиологии	**Содержание**		**ОК 01, ОК 07, ОК 08 ПК 3.2**
	1. Понятие о микробиологии	2	
	2. Морфология микроорганизмов	4	
	3. Физиология микроорганизмов	4	
	4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	4	
	5. Распространение микроорганизмов в природе	4	
	6. Микробиология основных пищевых продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Морфология и физиология микроорганизмов.	4/4	
	Практическое занятие № 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.	4/4	

	Практическое занятие № 3. Распространение микроорганизмов в природе.	4/4	
	Практическое занятие № 4. Микробиология основных пищевых продуктов.	4/4	
	Практическое занятие № 5. Исследования бактериофагии. Фаготипирование бактерий.	4/4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление конспекта по вопросам истории и развития науки микробиологии, ее современных достижениях и использовании микроорганизмов на благо человека и о проблемах борьбы с ними.	4/2	
	Составление таблицы «Морфология микробов»	4/2	
Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	**Содержание**		**ОК 01, ОК 07, ОК 08 ПК 3.2**
	1. Пищевые инфекционные заболевания	4	
	2. Пищевые отравления	2	
	3. Глистные заболевания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7. Пищевые инфекционные заболевания.	4/4	
	Практическое занятие № 8. Пищевые травления.	4/4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Создание презентаций о современных дезинфектантах, аппаратах для утилизации отходов, «Микрофлора окружающей среды».	4/2	
	Составление схем, таблиц по путям и механизмам передачи инфекций.	4/2	
Тема 3. Основы гигиены и санитарии.	**Содержание**		**ОК 01, ОК 07, ОК 08 ПК 3.2**
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии.	3	
	2. Личная гигиена работников предприятий.	2	
	3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 10. Виды дезинфицирующих растворов и их применение.	4/4	
	Практическое занятие № 11. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	3/3	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Составление таблицы «Пищевые инфекционные заболевания: меры предупреждения».	4/2	
	Подготовка текста бесед по профилактике бактериальных.	2/2	
Промежуточная аттестация			
Всего		**110/63**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Микробиологии; санитарии и гигиены, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с. – ISBN 978-5-406-02715-8. – URL: https://book.ru/book/936275. – Текст: электронный.

2. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова; под общей ред. К.К. Горбатовой. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания и санитария: учебник. – М.: Академия, 2015.

2. Полищук П.К., Дербинова Э.С., Казанцева Н.Н. Микробиология молока и молочных продуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3 семестр

1. Дайте определение микробиологии как науки. Какова её роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов?
2. Опишите основные формы бактерий (кокки, бациллы, спириллы) и приведите примеры их расположения в мазке.
3. Что такое прокариоты и эукариоты? Приведите примеры микроорганизмов, встречающихся в пищевом производстве.
4. Перечислите основные группы микроорганизмов по типу дыхания и по типу питания.
5. Как влияют физические факторы на жизнедеятельность микроорганизмов? Что такое термофилы, мезофилы и психрофилы?
6. В чем заключается влияние химических факторов на рост микрофлоры?
7. Опишите микробиологию молока и молочных продуктов: укажите основных представителей полезной микрофлоры и возбудителей порчи.
8. Опишите микробиологию мяса и мясных продуктов: источники обсеменения, виды порчи.
9. Опишите микробиологию зерна и муки: виды микроорганизмов, вызывающих самосогревание зерна и картофельную болезнь хлеба.
10. Каковы основные методы исследования морфологии микроорганизмов?
11. В чем заключается практическое значение изучения бактериофагии в пищевой промышленности? Что такое фаготипирование?
12. Каковы цели и задачи самостоятельной работы по составлению таблицы «Морфология микробов»?
13. Дайте определение пищевой инфекции. Чем она отличается от пищевого отравления? Приведите примеры.

14. Что такое пищевые токсикоинфекции? Укажите их возбудителей и источники.
15. Классификация пищевых отравлений немикробной природы (отравления ядовитыми растениями, химическими веществами).
16. Назовите основные глистные заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Меры их профилактики.
17. Каковы пути передачи возбудителей пищевых инфекционных заболеваний? Приведите примеры контактно-бытовых и алиментарных путей.
18. Опишите роль дезинфектантов в профилактике пищевых инфекций. На какие группы они делятся по механизму действия?
19. Каковы требования к сбору и утилизации пищевых отходов на предприятиях общественного питания с целью предотвращения распространения инфекций?
20. В чем заключается значение самостоятельной работы по составлению схем путей передачи инфекций для будущего специалиста?

4 семестр

1. Дайте определения понятиям «гигиена» и «санитария». В чем заключается их взаимосвязь на пищевом производстве?
2. Перечислите основные требования к личной гигиене работников предприятий общественного питания, включая правила ношения санитарной одежды.
3. Каков порядок мытья и дезинфекции рук персоналом: перед началом работы, после посещения туалета, при переходе к работе с другими продуктами?
4. Какие заболевания и состояния персонала являются абсолютными противопоказаниями для допуска к работе на пищевых предприятиях?
5. Опишите санитарные требования к планировке и устройству производственных, складских и бытовых помещений.
6. Каковы требования к отделке поверхностей на предприятиях пищевой промышленности? Назовите допустимые материалы.
7. Назовите основные виды дезинфицирующих растворов, применяемых на предприятиях. В чем заключается разница в их применении?
8. Что такое генеральная уборка? Какова периодичность ее проведения и каков порядок выполнения?
9. Как организуется производственный контроль на предприятии общественного питания? Кто является ответственным лицом?
10. Каковы санитарные требования к оборудованию, инвентарю и кухонной посуде после их использования и в конце смены?
11. Опишите процесс проведения лабораторного исследования смывов с рук, инвентаря и оборудования.
12. Каковы основные принципы системы ХАССП в обеспечении безопасности пищевой продукции?
13. Как правильно организовать хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для предотвращения микробного обсеменения и перекрестного загрязнения?
14. Какова роль насекомых и грызунов как переносчиков инфекций на пищевых объектах? Назовите основные методы дератизации и дезинсекции.
15. Каковы санитарные требования к водоснабжению и канализации на предприятии общественного питания?
16. Опишите алгоритм действий персонала при обнаружении недоброкачественной продукции или выявлении санитарного нарушения на производстве.
17. Каковы правила сбора, хранения и вывоза пищевых отходов с территории предприятия для предотвращения размножения микроорганизмов?
18. Каковы требования к естественному и искусственному освещению, а также вентиляции в производственных цехах?
19. В чем заключается цель маркировки уборочного инвентаря и каковы правила его использования?
20. Каковы требования к санитарному содержанию территории, прилегающей к предприятию общественного питания?

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знания: – основные понятия и термины микробиологии – классификацию микроорганизмов - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе – характеристики 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 – схему микробиологического контроля – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде – правила личной гигиены работников пищевых производств. **Умения:** – работать с лабораторным оборудованием – определять основные группы микроорганизмов	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. - определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– индивидуальный опрос – групповой опрос – тестирование – текущий контроль знаний - самостоятельные и практические работы

– 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.		

Приложение 2.32
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 07 Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли»: сформировать у студентов компетенции в области применения современных цифровых технологий для повышения эффективности, безопасности и конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности.

Дисциплина «Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли» включена в общепрофессиональный цикл образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

	решения профессиональных задач		
ПК 3.6	использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания животного происхождения	состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена*	12	2
Всего	**92**	**50**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме	Коды компетенций, формированию которых способст
1	2	3	4
ОП 07 Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли			
Тема 1.1 Основные понятия дисциплины	**Содержание**	**16**	ОК 02, ПК 3.6
	1. Основные понятия дисциплины: данные, информация, знания, информационные технологии, информационные системы, цифровая экономика и другие. Необходимость цифровизации экономики. Значение цифровой трансформации экономики для развития современного общества.		
Тема 1.2. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ	**Содержание**	**16**	ОК 02, ПК 3.6
	1. Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики. Национальная программа «Цифровая экономика РФ». Основные положения национальной программы «Цифровая экономика РФ».		
	В том числе практических занятий и	**12**	
	1. Практическое занятие. «Нормативно-	**2**	
	развития цифровой экономики в РФ»	**4**	
	2. Практическое занятие. Анализ программы «Цифровая экономика РФ».	**4**	
	3. Практическое занятие. Анализ проекта «Цифровое сельское	**2**	
Тема 1.3. Характеристика цифровых технологий	**Содержание**	**16**	ОК 02, ПК 3.6
	1.Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии экономики. Большие данные. Искусственный интеллект и нейротехнологии. Технологии распределенных реестров (блокчейн). Квантовые технологии. Новые производственные технологии.		
	В том числе практических занятий и	**12**	

	4. Практическое занятие. “Характеристика	**2**	
	5. Практическое занятие. Анализ	**2**	
	6. Практическое занятие. Анализ конструкции промышленного робота.	**1**	
	7. Практическое занятие. Анализ системы	**2**	
	8. Практическое занятие. Анализ технологии виртуальной	**2**	
	9. Практическое занятие. Анализ технологии виртуальной	**1**	
	10. Практическое занятие. Использование технологии виртуальной реальности.	**2**	
Тема 1.4. Использование цифровых технологий для решения	**Содержание**	**16**	ОК 02, ПК 3,6
	Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных		
	задач, оценки последствий возможных решений задач. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и		
	В том числе практических занятий и	**12**	
	11. Практическое занятие. «Знакомство с цифровыми и	**4**	
	12. Практическое занятие. «Анализ цифровых и информационно-	**4**	
	13. Практическое занятие. «Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных	**4**	
Тема 1.5. Направления цифровой трансформации АПК.	**Содержание**	**16**	ОК 02, ПК 3.6
	Цифровая трансформация АПК. Направления цифровизации АПК по отраслям. Сферы применения цифровых технологий в АПК. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов АПК.		
	В том числе практических занятий и	**12**	
	14. Практическое занятие. Сбор данных.	**4**	
	15. Практическое занятие. Хранение данных.	**4**	
	16. Практическое занятие. Обработка данных.	**4**	
Промежуточная аттестация: экзамен		**12**	
Всего		**92/50**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Не предусмотрена

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алексеев В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с.

2. Бородин И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И.Ф. Бородин, С.А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт. 2018. 356 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

3. Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов : учебник для обучающийсяов учреждений среднего профессионального образования / Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. – Москва : Издательство: Академия. 2016. 351 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-3071-8..

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к экзамену по дисциплине «ОП.07 Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли»

1. Дайте определение понятиям «данные», «информация», «знания» и «информационные технологии», раскройте их взаимосвязь.
2. Что такое информационная система и какова её роль на современном предприятии пищевой отрасли?
3. Раскройте понятие «цифровая экономика» и обоснуйте необходимость цифровизации для развития современного общества.
4. Охарактеризуйте понятие «цифровая трансформация экономики» и её значение для промышленных предприятий.
5. Перечислите и кратко охарактеризуйте психологические, социальные, экономические и правовые аспекты цифровой трансформации.
6. Каковы основные кадровые и организационные вызовы, возникающие при цифровой трансформации предприятия?
7. Какое место занимает Российская Федерация в мировых рейтингах по уровню цифровизации экономики?
8. Опишите систему государственного регулирования развития цифровой экономики в Российской Федерации.

9. Назовите ключевые нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики в РФ.

10. Раскройте основные положения Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».

11. Перечислите основные федеральные проекты в рамках Национальной программы «Цифровая экономика РФ» и их ключевые индикаторы.

12. Каковы цели, задачи и основные направления реализации ведомственного проекта Министерства сельского хозяйства РФ «Цифровое сельское хозяйство»?

13. Дайте определение понятию «цифровые технологии». Какова их классификация и роль в развитии экономики?

14. Раскройте сущность и области применения технологий «Больших данных» (Big Data) на предприятиях пищевой промышленности.

15. Охарактеризуйте искусственный интеллект и нейротехнологии как инструменты для оптимизации производственных процессов.

16. Что такое технологии распределенных реестров (блокчейн) и каковы перспективы их использования в пищевой отрасли (например, для прослеживаемости продукции)?

17. Дайте характеристику новым производственным и аддитивным технологиям, приведите примеры их применения в АПК.

18. Опишите назначение и возможности суперкомпьютерных технологий и компьютерного инжиниринга в решении прикладных задач.

19. Что такое промышленный интернет (*IIoT*) и компоненты робототехники? Как промышленные роботы используются на пищевых производствах?

20. Охарактеризуйте технологии беспроводной связи (*Wi-Fi, 5G*) и их роль в создании «умных» производств.

21. Приведите примеры использования технологий виртуальной (*VR*) и дополненной (*AR*) реальности в агропромышленном комплексе.

22. Опишите процесс использования цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации при решении профессиональных задач.

23. Как цифровые технологии применяются для системного анализа вариантов решения прикладных задач и оценки последствий принимаемых решений?

24. Раскройте понятие «Системы поддержки принятия решений» (СППР): их назначение, классификация и принципы работы.

25. Опишите методы кластеризации данных, деревья решений и прогнозирование как инструменты СППР на пищевом производстве.

26. Дайте определение понятию «цифровая трансформация АПК». В чем её отличие от простой автоматизации?

27. Перечислите основные направления цифровизации агропромышленного комплекса по отраслям (растениеводство, животноводство, переработка).

28. Охарактеризуйте архитектуру агропромышленных цифровых систем и виды информационных сервисов для цифровизации процессов в АПК.

29. В чем заключается сущность инвестирования в цифровые технологии в агропромышленном комплексе и как оценивается их эффективность?

30. Опишите полный жизненный цикл работы с данными в цифровой системе: сбор, хранение, обработка и анализ данных на примере предприятия пищевой отрасли.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	владения технологиями разработки ресурсов и документов профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий, работы в	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Умеет: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	различных программных средах из справочно-информационных систем при решении профессиональных задач	

необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания животного происхождения		

Приложение 2.33
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Технология хранения молочной продукции

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины заключается в формировании у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для грамотной организации и осуществления процесса хранения молочных продуктов таким образом, чтобы сохранить их полезные свойства, качество и безопасность для потребителя. Дисциплина «ОП.08. Технология хранения молочной продукции» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию.	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.	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.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	121	70
Курсовая работа (проект)	19	19
Самостоятельная работа	34	22
Промежуточная аттестация в *форме (экзамен)*	18	8
Всего	**192**	**119**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. 2.Технология хранения молочной продукции		**7**	
Тема 1.1 Технология хранения питьевого молока и сливок	**Содержание учебного материала**		ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1.Основные принципы организации хранения молока и сливок (Классификация методов хранения (охлаждение, замораживание, пастеризация). Физико-химические свойства молока и сливок, влияющие на хранение	3	
	2.Условия и сроки хранения молока и сливок (оптимальные температурные режимы хранения, факторы, определяющие срок годности продукта (температура, упаковка, состав молока). Упаковка и маркировка молочной продукции (Типы упаковочных материалов (стекло, пластик, картон). Требования к маркировке согласно ГОСТам и законодательству. Контроль качества молока и сливок при хранении. Проблемы и перспективы развития технологий хранения.	2	
	3.Современные методы обработки перед хранением (пастеризация и ультрапастеризация, стерилизация, гомогенизация). Упаковка и маркировка	2	

	молочной продукции (Типы упаковочных материалов (стекло, пластик, картон). Требования к маркировке согласно ГОСТам и законодательству.		
	В том числе практических занятий	**6**	
	1.Исследование условий хранения молока и сливок	2	
	2.Оценка эффективности различных видов упаковки.	2	
	3.Определение оптимальной длительности термической обработки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Анализ нормативных документов регулирующими производство и хранение молока и сливок (СанПин, ГОСТ, технические регламенты Таможенного союза)	4	
Тема 1. 2 Технология хранения кисломолочных напитков	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1. Общие сведения о кисломолочных напитках. Факторы, влияющие на качество кисломолочных напитков при хранении (температура, влажность воздуха, освещенность, продолжительность хранения, химические и физические факторы окружающей среды).	2	
	2.Современная технология хранения кисломолочных напитков (холодильное охлаждение, пастеризация, асептическое розливание)	2	
	3.Инновационные подходы к повышению стабильности продуктов	2	
	В том числе практических занятий	**12**	
	4.Исследование влияния температуры на качественные характеристики кефира.	4	
	5.Изучение влияния света на стабильность молочнокислых бактерий.	4	
	6.Экспериментальное определение долговечности хранения разных типов кисломолочных напитков.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	Подготовить доклад «Обзор действующих нормативных актов (СанПины, ГОСТы, ТУ), регламентирующих технологию хранения кисломолочных напитков.	6	
Тема 1. 3 Технология хранения творога и творожной продукции	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1.Необходимость соблюдения особых условий хранения творога и творожных продуктов. Отличия условий хранения творога от другой молочной продукции. Проблема быстрой порчи и потери	2	

	качества при несоблюдении правил хранения.		
	2.Фактор риска при хранении творога. Опасность роста патогенной микрофлоры. Рост плесени и другие проявления порчи. Изменение внешнего вида и органолептических характеристик.	2	
	3.Современная технология хранения творога. Охлаждаемое хранение Использование специальных газов и защитных покрытий. Герметичная упаковка и барьерные материалы. Заморозка творога и замороженная продукция.	2	
	В том числе практических занятий	**8**	
	7.Исследование влияния температуры на сохранение качества творога.	4	
	8.Проверка пригодности упаковки творога.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Проанализировать российские стандарты (ГОСТы, СанПины) по качеству и хранению творожных продуктов.	4	
Тема 1. 4 Технология хранения сливочного масла	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1.Свойства сливочного масла. Понятие сливочного масла и классификация сортов. Состав и пищевая ценность масла Специфичность структуры жира и чувствительность к внешним факторам.	2	
	2.Важность условий хранения. Основные факторы риска при хранении масла. Влияние неправильных условий на масло. Скорость окислительных реакций при повышенной температуре. Неправильно подобранная влажность и воздействие света.	2	
	3.Современные технологии хранения масла. Регламентированное использование холодных камер. Применение защитной атмосферы и газовых сред. Барьерные материалы и новые типы упаковки.	2	
	В том числе практических занятий	**12**	
	9.Опыт по определению изменения качества масла при воздействии тепла.	4	
	10. Эксперимент по сравнению разных упаковочных материалов.	4	
	11.Определение времени появления признаков прогоркания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	

	Работа с нормативными документами: Анализ российского законодательства и отраслевых стандартов, касающихся условий хранения сливочного масла.	4	
Тема 1.5 Технология хранения сыра	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1.Основные причины порчи сыра при хранении. Риск возникновения плесени и грибков. Появление неприятного запаха и горечи. Утрата естественной эластичности и появление трещин. Бактериологическое загрязнение.	2	
	2.Ключевые элементы успешной технологии хранения. Поддержание постоянной температуры и влажности. Использование специальных упаковочных материалов. Периодическое проветривание и проверка качества продукта.	2	
	3.Специальные методы хранения различных категорий сыров. Мягкие сыры (камамбер, бри); Полутвёрдые сорта (гауда, эдам); Твердые сыры (пармиджано, чеддер); Ассортимент специфичных разновидностей (голубые сыры, швейцарские сыры).	2	
	В том числе практических занятий	**12**	
	12. Исследование изменения органолептических свойств при длительном хранении	4	
	13.Определение оптимальных условий хранения сыра.	4	
	14.Проверка влияния упаковочных материалов на сохранность сыра.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовка доклада по теме законодательных основ хранения сыра в Российской Федерации.	4	
Тема 1.6 Технология хранения цельномолочных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1.Причины быстрого старения и порчи цельномолочных продуктов. Источники микробиологических загрязнений. Механизмы порчи (бактериологическая активность, химические реакции, механические повреждения).	2	
	2.Требования к процессу хранения цельномолочных продуктов. Необходимость постоянного контроля температурного режима. Гигиенические нормы складирования и размещения продукции	2	

	Важность изоляции продуктов от посторонних запахов и попадания пыли.		
	3.Современные методы и устройства для хранения цельномолочной продукции. Специальные холодильные установки и оборудование Автоматизированные системы мониторинга и предупреждения аварийных ситуаций. Новейшие упаковочные материалы и их защита от влаги и ультрафиолетового излучения.	2	
	В том числе практических занятий	**8**	
	15. Анализ способности различных упаковочных материалов защищать продукцию от влаги и воздуха.	4	
	16. Исследование эффективности антибактериальных препаратов для профилактики порчи молочных продуктов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовить доклад «Изучение международных практик и сравнение их с отечественными стандартами хранения цельномолочной продукции».	4	
Тема 1.7 Технология хранения молочных консервов.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1.Причины сокращения срока хранения молочных консервов. Возможность расслоения компонентов при высоких температурах. Вероятность механических повреждений банки и нарушения целостности упаковки. Влияние повышенного давления и влаги на качество продукта.	2	
	2.Нормативные требования к условиям хранения молочных консервов. Законодательство Российской Федерации по хранению молочных консервов. Международные стандарты ISO и Codex Alimentarius.	2	
	3.Современные методы и оборудование для хранения молочных консервов. Системы вентиляции и кондиционирования. Автоматизированные комплексы наблюдения за состоянием продукта. Роботизированные механизмы укладки и перемещения товаров.	2	
	Практических занятия	**4**	
	17.Определение соответствия требованиям качества молочных консервов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовить доклад «Стандартизация процесса проверки качества на	4	

	предприятиях-изготовителях молочных консервов».		
Тема 1.8 Технология хранения сухих молочных продуктов	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 09; ПК 3.1; ПК 3.5
	1.Общая информация о сухих молочных продуктах. Основные дефекты сухих молочных продуктов при хранении. Порча продукта под воздействием влаги и микроорганизмов. Присутствие посторонних примесей и образование комочков. Старение белков и снижение растворимости порошка.	2	
	2.Основные факторы, влияющие на сохранность сухих молочных продуктов. Уровень влажности и требуемая температура хранения. Светочувствительность и необходимость защиты от солнечных лучей. Требования к воздухообмену и уровню углекислого газа.	2	
	3.Современные технологии хранения сухих молочных продуктов. Склады закрытого типа с регулируемым микроклиматом.	2	
	4.Автоматизированные системы контроля и регистрации параметров окружающей среды. Новые упаковки и защитные покрытия для защиты от влаги и кислорода.	2	
	В том числе практических занятий	**8**	
	18.Исследование гигроскопичности сухих молочных продуктов.	4	
	19.Оценка влияния различных упаковочных материалов на сохранность продукта.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	Подготовить доклад по проблемам хранения сухих молочных продуктов.	4	
Контроль		**18**	
Курсовой проект		**19**	
Промежуточная аттестация	экзамен	**18**	
Всего		**192**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Темы курсовых работ:

1. Оптимизация условий хранения питьевого молока в зависимости от сезона года.
2. Анализ влияния состава сырого молока на длительность его хранения.
3. Оценка эффективности современных методов консервации молока и сливок.
4. Биотехнологические подходы к увеличению сроков хранения молока и сливок.
5. Исследование роли упаковки в обеспечении безопасного хранения молочных продуктов.
6. Особенности микробиологии кисломолочных напитков и требования к условиям их хранения.
7. Роль температурного режима в процессе хранения кисломолочных напитков.

8. Современные тенденции и инновации в упаковке кисломолочных напитков.
9. Методы оценки и контроля качества кисломолочных напитков при долгосрочном хранении.
10. Разработка научно-обоснованных рекомендаций по обеспечению длительного хранения кисломолочных продуктов.
11. Влияние условий транспортирования на сохранность кисломолочных напитков.
12. Оптимизация условий хранения творога для предотвращения бактериальной порчи.
13. Эффективность различных видов упаковки для защиты творога от внешних воздействий.
14. Совершенствование процессов заморозки и размораживания творога.
15. Анализ рынка специализированной упаковки для творожных изделий.
16. Комплексный подход к сохранению полезных свойств творога при промышленном хранении.
17. Критерии отбора упаковочных материалов для длительного хранения сливочного масла.
18. Влияние низких температур на устойчивость жиров в составе масла.
19. Эффективность использования азотно-гелиевой смеси для замедления окисления масел.
20. Современные достижения в технологии хранения мягких сыров.
21. Улучшение санитарно-гигиенических условий хранения голубой группы сыров.
22. Эволюция упаковки для сохранения уникальных качеств отдельных групп сыров.
23. Безопасность и гигиена хранения крупных партий сыра.
24. Технология и средства управления температурой в помещениях для хранения цельномолочной продукции.
25. Оценка качества стандартных пластиковых упаковок для жидких молочных продуктов.
26. Обзор новейших упаковочных материалов для увеличения срока хранения цельномолочных продуктов.
27. Анализ российского рынка упаковки для молочных консервов.
28. Стандартизация процесса проверки качества на предприятиях-изготовителях молочных консервов.
29. Современное российское законодательство в сфере хранения сухих молочных продуктов.
30. Мероприятия по обучению персонала современным стандартам охраны труда на складах сухих молочных продуктов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащённый в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащённая в соответствии с Приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Авдеев, Е. И. Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции: учебник / Е. И. Авдеев, Н. А. Черняев. — Москва: КолосС, 2018. — 352 с.

2.Федосеева, Л. Н. Основы технологии хранения и переработки животноводческой продукции: учебное пособие / Л. Н. Федосеева, Ю. В. Захарова. — Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2021. — 288 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации — справочно-информационные материалы, нормативно-правовые акты отрасли (электронный ресурс).
2.Карташова, М. С. Качество и безопасность молочных продуктов: монография / М. С. Карташова. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2019. — 240 с.
3.Харитонов, Д. Б. Технология хранения молока и молочных продуктов: учеб.-методич. пособие / Д. Б. Харитонов. — Вологда: Вологодская государственная молочно-хозяйственная академия, 2020. — 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Ассортимент молочных продуктов.
2. Брак при хранении и транспортировке молочной продукции.
3. Подготовка проб к анализу.
4. Виды контроля на предприятиях молочной промышленности.
5. Изменение микрофлоры молока в процессе хранения и переработки.
6. Влияние кормления, содержания животных и процедуры доения на качество молокаи его хранение.
7. Как можно повысить термоустойчивость молока?.
8. Порядок отбора проб молока и сливок для анализа.
9. Порядок приёмки молока.
10. Качество и безопасность молочной продукции, основные свойства продуктов.
11. Виды брака и его учёт в производстве.
12. Материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
13. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
14. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
15. Требования к сырью при производстве стерилизованного молока.
16. Требования к отгрузке молока.
17. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность молочной продукции.
18. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации молочной продукции.
19. Пороки вкуса и запаха сыров, причины и меры предупреждения
20. Требования к качеству питьевого пастеризованного молока, упаковке и маркировке. Условия и сроки хранения.
21. Требования к упаковке и паркировке кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения.
22. Требования к упаковке и маркировке сливочного масла. Условия и сроки хранения.
23. Требования к упаковке и маркировке сыров. Условия и сроки хранения.
24. Требования к упаковке и маркировке мороженого. Условия и сроки хранения.
25. Требования к упаковке и маркировке продуктов детского питания. Условия и сроки хранения.
26. Требования к упаковке и маркировке сухих молочных продуктов. Условия и сроки хранения.
27. Факторы, влияющие на состав и свойства молока при хранении молочной продукции.
28. Требования к упаковке и маркировке творога и творожных изделий. Условия и сроки хранения.
29. Требования к упаковке и маркировке сметаны. Условия и сроки хранения.
30. Требования к упаковке и маркировке плавленых сыров. Условия и сроки хранения.
31. Современные виды упаковочных мматериалов для молочной промышленности.
32. Требования к упаковке и маркировке сгущенного молока с сахаром. Условия и сроки хранения.
33. Изменения в молоке при хранении и технологической обработке.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Способны планировать и координировать процессы хранения молочной продукции, учитывая нормативные требования и	В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся Умеют: Осуществлять первичный осмотр поступающей	Экспертное наблюдение и оценка на практических

внутренние регламенты предприятия. Способны проводить обработку и подготовку продукции к хранению, обеспечивая условия, препятствующие порче и деградации продукта. Способны принимать управленческие решения, связанные с организацией рабочих мест, подбором и распределением обязанностей персонала.	продукции и оформлять приемочный акт. Применять методы диагностики качества и безопасности продукции. Производить расчеты потребностей в оборудовании и расходных материалах для хранения. Проводить обучение и инструктаж персонала по вопросам техники безопасности и пожарной безопасности. Знают: Основные нормативные правовые акты, регламен-тирующие порядок хранения молочной продукции. Современные методы и технологии хранения различных видов молочной продукции. Принципы и этапы контроля качества продукции при хранении. Последовательность и организацию технологических процессов на складах хранения. Правила ведения учетной документации и инвентаризационных процедур.	занятиях Экзамен

Приложение 2.34
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Экологические основы природопользования»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: приобретение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области общей экологии, рациональном природопользовании.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных,	принципы и виды планирования работы бригады (команды);	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

	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.	основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	6
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	зач с оц	0
Всего	**38**	**22**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы

1	*2*	*3*	*4*
Тема 1. Общие сведения о природопользовании и охране окружающей среды.	**Содержание**	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Понятие «природопользование». Задачи, цели, специфика, методическая основа, направления. Вклад Ю.Н. Куражсковского, Н.Ф. Реймерса в развитие науки. Связь «природопользования» с понятиями «окружающая среда», природное рациональное и нерациональное природопользование. Значение экологических знаний.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 *Изучение экологических факторов. Ландшафтная структура территории административного района и его экологическая диагностика*	2/2	
Тема 2. Природные ресурсы.	**Содержание**	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Виды и классификация природных ресурсов и охрана окружающей среды.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2 *Климатические факторы Липецкой области. Изучение колебания численности природных ресурсов*	2/2	
Тема 3. Общие закономерности природопользования.	**Содержание учебного материала**	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Общие принципы по охране и рациональному использованию природных ресурсов. Ресурсосберегающее производство. Принципы рационального природопользования на производстве. Экологические законы, действующие в природе.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3 *Оценка производства энергии за счет возобновляющихся ресурсов.*	2/2	
	Самостоятельная работа Подготовка к дискуссиям на темы: - Экологические взаимодействия во время использования продукции. - Намеренно и ненамеренно рассеивающиеся продукты. - Экологические проблемы упаковочных материалов	2	
Тема 4. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду.	**Содержание**	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Понятие о загрязнениях окружающей среды. Основные группы загрязняющих веществ и принципы классификации источников. Промышленные источники загрязнения окружающей среды, транспортные источники, источники физического загрязнения природной среды, стационарные, передвижные источники.	2	
	Практическое занятие №4 *Определение загруженности улиц автотранспортом и концентрации CO_2 в воздухе населенных мест*	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся *Анализ влияния количества выбросов на опасное расстояние вредных выбросов, минимальную высоту источника выбросов, ПДК, ПДВ.*	2	
	Содержание	***4***	

Тема 5. Основные источники и масштабы отходов производства.	Характеристика и свойства отходов. Классификация отходов производства. Обращение с отходами производства и потребления. Использование и переработка промышленных отходов.	2	**ОК 07. ПК 3.3.**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 5 *Основные технологии утилизации твердых отходов, образующихся на производстве. Экологический эффект использования твёрдых отходов*	2/2	
	Самостоятельная работа *Снижение затрат и обеспечение окупаемости инвестиций с помощью экологического менеджмента*	2	
Тема 6. Основные методы очистки сточных вод.	**Содержание**	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Классификация сточных вод. Механические методы очистки сточных вод: оборудование, принцип действия, устройство. Физико - химические методы очистки сточных вод: оборудование, принцип действия. Химические и биохимические методы очистки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 *Технологический расчёт системы механической очистки сточных вод. Расчет решеток. Расчет основных параметров биофильтра для биологической очистки сточных вод.*	2/2	
Тема 7. Основные методы очистки газовых выбросов.	***Содержание***	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Классификация газовых выбросов. Механические методы очистки: оборудование, принцип действия. Физико-химические методы очистки газов: оборудование, принцип действия. Каталитические методы очистки газов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 *Расчет основных параметров загрязнения атмосферного воздуха технологическими выбросами предприятия.*	2/2	
Тема 8. Ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	**Содержание**	***4***	**ОК 07. ПК 3.3.**
	Понятие об экологической оценке производств и предприятий. Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение. Экологическое законодательство РФ. Государственные органы охраны окружающей природной среды. Экологический паспорт предприятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №8 *Изучение экологического паспорта предприятия.*	2/2	
Промежуточная аттестация		**-**	
Всего:		**38**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория Ботаники и экологии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-52264-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447368 (дата обращения: 10.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Яцков, И. Б. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / И. Б. Яцков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-54099-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/505404 (дата обращения: 10.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гордеева, И. В. Экологические основы природопользования : учебное пособие / И. В. Гордеева. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2024. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/444053 (дата обращения: 10.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Грязева, В. И. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. И. Грязева. — Пенза : ПГАУ, 2023. — 192 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/343082 (дата обращения: 29.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов (зачет с оценкой).

1. Что изучает экология как наука?
2. Дайте определение понятию «природопользование».
3. В чём разница между рациональным и нерациональным природопользованием?
4. Что такое экосистема? Приведите примеры.
5. Какие компоненты входят в структуру экосистемы?
6. Что такое биосфера и какова её роль на Земле?
7. Назовите основные функции живого вещества в биосфере.
8. Что такое ноосфера?
9. Дайте определение понятию «биоразнообразие».
10. Какие основные причины сокращения биоразнообразия вы знаете?
11. Что такое Красная книга? Какие виды в неё заносят?
12. Какие природные ресурсы относятся к исчерпаемым, а какие — к неисчерпаемым?
13. Что такое «озоновый слой» и какова его роль для биосферы?
14. Каковы основные причины разрушения озонового слоя?
15. Что такое «парниковый эффект» и каковы его последствия?
16. Назовите основные источники загрязнения атмосферы.
17. Какие виды загрязнения гидросферы вы знаете?

18. Что такое мониторинг окружающей среды? Какие уровни мониторинга существуют?
19. Что такое предельно допустимая концентрация (ПДК) вредных веществ?
20. Какие методы очистки сточных вод применяются на предприятиях?
21. Что такое биотические, абиотические и антропогенные факторы среды?
22. Приведите примеры адаптации организмов к среде обитания.
23. Что такое экологический кризис? Каковы его причины?
24. Какие меры по охране окружающей среды принимаются на государственном уровне?
25. Что такое рекультивация земель и для чего она проводится?
26. Какие виды природоохранных территорий существуют в России?
27. Что такое агроэкосистема? Чем она отличается от природной экосистемы?
28. Каковы основные задачи экологического образования?
29. Что такое экологический след человека?
30. Каковы основные источники возобновляемой и невозобновляемой энергии?
31. Что такое экологическая экспертиза и для чего она проводится?
32. Каковы последствия кислотных дождей для экосистем?
33. Что такое экологический мониторинг на предприятии?
34. Какие международные организации занимаются вопросами охраны природы?
35. Каковы основные направления устойчивого развития в сфере природопользования?

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знания: - виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; - задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; - основные источники и масштабы образования отходов производства; - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. - определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике. Диагностика (тестирование, контрольные работы). Текущий контроль в форме защиты практических работ. Письменный опрос в форме тестирования. Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения самостоятельной работы устный индивидуальный опрос.

Приложение 2.35
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование систематизированных знаний о нормативных основах профессиональной деятельности и навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими сферу профессиональной деятельности. Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ПК 4.3	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать	принципы планирования работы трудового коллектива, основные приемы организации работы трудового коллектива, правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	контроля качества сырья, вспомогательных упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из

	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		растительного сырья, 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, участие в планировании основных показателей производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	*Объем часов*	*В том числе в форме практической подготовки*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**104**	**60**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**88**	**44**
в том числе:		
лекционные занятия	**44**	
практические занятия	**44**	**44**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**	**16**
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий.	Объем, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы конституционного права Российской Федерации			
Тема 1.1. Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя Российской Федерации.	**Содержание** Конституция РФ – основной закон государства. Понятие, виды, значение, функции Конституции. Структура конституции. Содержание Конституции. Гарантии реализации Конституции и ее прямое действие. Основы конституционного строя Российской Федерации.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Самостоятельная работа: Изучить положения Конституции РФ об основах конституционного строя в РФ и классифицировать их на группы, составив таблицу	**2**	
Тема 1.2. Основы правового статуса человека и гражданина в Российской Федерации.	**Содержание учебного материала:** Понятие гражданства. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие, содержание конституционно-правового статуса личности. Классификация прав и свобод человека и гражданина. Конституционные обязанности граждан. Механизм реализации прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в РФ. Виды правовой защиты прав и свобод человека и гражданина.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Контрольная работа по 6 разделу «Основы конституционного права Российской Федерации»	**2**	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу: «Классификация прав и свобод человека и гражданина» на основе изучения Конституции РФ	**2**	
Раздел 2. Право и экономика		**Содержание**	
Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений	**Содержание учебного материала:** Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Источники правового регулирования предпринимательской деятельности. Экономические основы предпринимательской деятельности.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Изучить нормы Гражданского кодекса РФ о предпринимательской деятельности и сделать конспект.	4	
	Самостоятельная работа: Проанализировать нормы Гражданского кодекса РФ и сделать конспект на тему: «Право собственности. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления».	**2**	

Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала:** Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательского права.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Содержание учебного материала: Понятие и признаки юридического лица. Организационно-правовые формы юридических лиц. Порядок регистрации и прекращения деятельности юридических лиц.	2	
	Практическое занятие: На основе норм Гражданского кодекса РФ сделать таблицу: «Организационно-правовые формы юридических лиц и их характеристика»	**4**	
	Содержание учебного материала: Индивидуальные предприниматели как субъекты предпринимательской деятельности. Правовое положение индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрация и прекращение деятельности.	2	
	Практическое занятие: Дискуссия на тему: «Сравнительная характеристика деятельности индивидуального предпринимателя и юридического лица».	6	
	Самостоятельная работа: Сделать конспект на тему: «Государственное регулирование предпринимательской деятельности»	**2**	
Раздел 3. Основы трудового права Российской Федерации			
Тема 3.1.Трудовое право как отрасль права	**Содержание учебного материала:** Понятие трудового права. Трудовое правоотношение. Стороны трудового правоотношения. Роль государства в трудовых правоотношениях. Профсоюзы и их функции.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	**Содержание учебного материала:** Понятие занятости. Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Социальные гарантии в трудоустройстве. Правовой статус безработного.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Самостоятельная работа: Проанализировать ФЗ «О занятости населения в Российской Федерации» и определить правовой статус занятых граждан и безработных.	**1**	
Тема 3.3. Трудовой договор	**Содержание учебного материала:** Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Прекращение трудового договора.	**4**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Составление трудового договора	**6**	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме: «Трудовой договор».	**2**	
Тема 3.4. Права и обязанности сторон трудового договора. Общие положения	**Содержание учебного материала:** Права и обязанности работника. Права и обязанности работодателя. Понятие и виды оплаты труда. Государственные гарантии по	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4

об оплате труда работников.	оплате труда. Стимулирующие выплаты. Ограничение удержаний из заработной платы.		
	Практическое занятие: Составить таблицу: «Права и обязанности сторон трудового договора»	**4**	
Тема 3.5. Трудовая дисциплина. Материальная ответственность сторон трудового договора	**Содержание учебного материала:** Понятие трудовой дисциплины. Дисциплинарная ответственность. Понятие и виды дисциплинарных взысканий. Понятиематериальной ответственности. Условия и пределы материальной ответственности работника. Виды материальной ответственности. Обстоятельства, исключающие материальную ответственность работника.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Составление договора о полной материальной ответственности	**6**	
	Самостоятельная работа: Подготовка конспекта на тему: «Порядок возмещения ущерба работником в соответствии с Трудовым кодексом РФ»	**1**	
Тема 3.6. Трудовые споры	**Содержание учебного материала:** Понятие трудовых споров. Классификация трудовых споров. Порядок разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Практическое занятие: Контрольное тестирование по разделу: «Основы трудового права Российской Федерации»	**2**	
	Самостоятельная работа: Подготовка доклада с презентацией по теме «Трудовые споры»	**1**	
Тема 3.7. Социальное обеспечение граждан	**Содержание учебного материала:** Понятие социальной помощи. Право на социальную защиту в РФ. Меры социальной поддержки отдельным категориям граждан. Виды социальной помощи.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Контрольное тестирование по разделу: «Основы трудового права Российской Федерации»	**4**	
	Самостоятельная работа: Изучить общие положения Федерального закона «О страховых пенсиях».	**1**	
Раздел 4. Основы административного права.			
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала:** Понятие административного права. Виды административных правонарушений. Административная ответственность. Административное наказание: понятие и виды.	**2**	ОК 5 ОК 6 ПК 3.4
	Практическое занятие: Дискуссия на тему: «Общественная опасность административных правонарушений»	**4**	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта на тему: «Обстоятельства, исключающие административную ответственность,	**2**	

	смягчающие и отягчающие административную ответственность».		
Тема 4.2.Защита нарушенных прав	**Содержание учебного материала:** Самозащита нарушенных прав. Досудебные способы защиты нарушенных прав. Основные положения гражданского судопроизводства. Правила обращения в суд. Судебный порядок разрешения споров. Обжалование в суд действий и актов, нарушающих права и свободы граждан.	**2**	Тема 4.2.Защита нарушенных прав
	Практическое занятие: Составление искового заявления	**4**	
Промежуточная аттестация			
Всего		**104**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Бялт. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 303 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16146-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585305 (дата обращения: 25.05.2026).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 338 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16170-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586836 (дата обращения: 25.05.2026).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Предмет, метод и принципы предпринимательского права
2. Понятие и признаки предпринимательского права
3. Источники предпринимательского права
4. Понятие и признаки субъектов предпринимательского права
5. Порядок создания субъектов предпринимательского права
7. Виды организационно-правовых форм субъектов предпринимательского права
8. Хозяйственные товарищества
9. Общества с ограниченной ответственностью
10. Акционерные общества
11. Производственные кооперативы
12. Органы, рассматривающие экономические споры
15. Правовое положение субъектов малого предпринимательства
23. Виды гражданско-правовых договоров
24. Порядок заключения, изменения и расторжения
25. Содержание договора: предмет и существенные условия
29. Понятие, предмет, метод и система трудового права

30. Источники трудового права
31. Система правоотношений в сфере трудового права
32. Работодатели. Права и обязанности
33. Правила приема на работу
34. Переводы на другую работу
35. Трудовые договоры (контракты)
36.Увольнение работников
37. Трудовые коллективы и их полномочия
38. Коллективные договоры
39. Понятие рабочего времени и его виды
40. Понятие и виды времени отдыха.
41. Порядок предоставления ежегодного трудового отпуска
41. Дисциплина труда
42. Дисциплинарная ответственность
43. Материальная ответственность работника и ее виды
44. Порядок возмещения причиненного вреда
45. Оплата труда
46. Понятие и виды административных правонарушений
47. Административная ответственность за нарушение законодательства о труде
48. Правовая защита граждан
49.Порядок обжалования действий должностных лиц
50.Судебный порядок разрешения споров
51. Стороны судопроизводства.
52. Виды судебных решений.
53. Основные понятия и показатели занятости
54. Экономически активное население
55. Экономически неактивное население
56. Понятие рынка труда
57. Занятость населения
58. Понятие безработный
59. Порядок работы управления труда и занятости населения
60. Виды административных наказаний.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	демонстрирует владение основами конституционного строя Российской Федерации; демонстрирует знание основных прав и свобод человека и гражданина, а также знает способы их реализации; демонстрирует способность ориентироваться в системе правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует знание действующих федеральных законов и нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих правоотношения в сфере	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме тестирования, контрольной работы.

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности. Умеет: Использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.	профессиональной деятельности; демонстрирует знание прав и обязанностей работников в сфере профессиональной деятельности; демонстрирует навыки использования федеральных законов и нормативных правовых актов, регламентирующих профессиональную деятельность; демонстрирует умение защищать свои права и отстаивать интересы в суде и уполномоченных органах власти в соответствии с законодательством Российской Федерации.	

Приложение 2.36
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Экономика отрасли»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономика отрасли»: формирование нормативно-правовых, экономических и организационных знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения финансово-хозяйственной деятельности в условиях российской экономики, приобретение практических навыков ведения деятельности.

Дисциплина «Экономики отрасли» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 03	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ПК 3.2	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена 7 сем.*	9	2
Всего	**69**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. АПК как основа обеспечения продовольственной безопасности		**4/4**	
Тема 1.1. Общая характеристика АПК	**Содержание**		**ОК 01; ОК 03; ПК 3.2**
	Понятие, состав и структура АПК. Роль сельского хозяйства в структуре АПК. Система экономических отношений в АПК. Состав, структура и задачи продуктовых подкомплексов АПК	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Понятие, состав и структура АПК	1	
	Система экономических отношений в АПК Состав, структура и задачи продуктовых подкомплексов АПК	1	
Тема 1.2. Общая характеристика молочной промышленности	**Содержание**		**ОК 01; ОК 03; ПК 3.2**
	Становление, развитие и современное состояние молочной промышленности. Сырьевые ресурсы в молочной промышленности. Современный отечественный рынок молочной промышленности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Сырьевые ресурсы в молочной промышленности.	1	
	Современный отечественный рынок молочной промышленности	1	
Раздел 2. Организационно-экономические основы деятельности молокоперерабатывающих предприятий		**6/26**	
Тема 2.1. Ключевые аспекты организации производства на молокоперерабатывающих предприятиях	**Содержание**		**ОК 01; ОК 03; ПК 3.2**
	Производственные и технологические процессы на молокоперерабатывающем предприятии. Средства производства и производственная мощность предприятия. Планирование и система планов предприятия. Организация, нормирование, формы и системы оплаты труда. Ценообразование.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Производственные и технологические процессы на молокоперерабатывающем предприятии.	2	
	Средства производства и производственная мощность предприятия.	2	
	Планирование и система планов предприятия.	2	
	Организация, нормирование, формы и системы оплаты труда	2	
Тема 2.2. Экономическая эффективность производства молочной продукции	**Содержание**		**ОК 01; ОК 03; ПК 3.2**
	Издержки и себестоимость производства продукции из молока. Финансовые результаты деятельности предприятия. Сущность эффективности производства. Показатели оценки эффективности производства молочной продукции. Налогообложение молокоперерабатывающих предприятий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Издержки и себестоимость производства продукции из молока.	4	
	Финансовые результаты деятельности предприятия.	4	
	Сущность эффективности производства.	2	
	Показатели оценки эффективности производства молочной продукции.	2	
	Налогообложение молокоперерабатывающих предприятий.	2	
Тема 2.3. Инновационно-инвестиционная деятельность предприятия	**Содержание**		**ОК 01; ОК 03; ПК 3.2**
	Роль научно-технического прогресса в модернизации предприятий молочной промышленности. Инновационная деятельность предприятия. Инвестиционная деятельность предприятия. Экономическая	2	

	оценка размещения инвестиций в молокоперерабатывающее предприятие		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Инновационно-инвестиционная деятельность предприятия	2	
	Экономическая оценка размещения инвестиций в молокоперерабатывающее предприятие	2	
Промежуточная аттестация		9	
Всего		**49**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Выполнение курсового проекта (работы) по дисциплине ОП.11 Экономика отрасли не предусмотрено.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный посадочными местами по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочим местом преподавателя, шкафом для хранения учебных пособий, компьютером с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), экраном (доска), мультимедиапроектором, наушниками с микрофоном, комплектом учебно-методических материалов.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Водянников, В.Т. Экономика и организация производства молочной продукции Предпринимательская деятельность / В.Т. Водянников. — Москва: ИКЦ «Колос-с», 2023. — 147 с. — ISBN 978-5-00129-303-3. — Текст: непосредственный.

2. Экономика сельского хозяйства: учебник для вузов / под редакцией Н. Я. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8769-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560537

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экономика предприятий агропромышленного комплекса: учебник для вузов / под редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 425 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15177-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511322

2. Молоко: состояние и проблемы производства: монография / В.И. Трухачеы, И.В. Капустин, Н.З. Злыднев, Е.И. Капустина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петерьург: Лань, 2024. – 300 с. - ISBN 978-5-507-49448-4. - Текст: непосредственный.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
1. Информационно правовой портал http://konsultant.ru/
2. Информационно правовой портал http://www.garant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1 Понятие отрасли в рыночной экономике.
2 Место отрасли в народном хозяйстве.
3 Место предприятия в отрасли.
4 Факторы, определяющие экономические границы отрасли.
5 Отрасль совершенной конкуренции.
6 Несовершенная конкуренция в отрасли.
7 Вход и выход из отрасли, отраслевые барьеры.
8 Источники рыночной власти.
9 Показатели рыночной власти.
10 Последствия реализации рыночной власти.
11 Основные принципы размещения предприятий.
12 Факторы, определяющие размеры предприятий.
13 Показатели концентрации производства в отрасли.
14 Воздействие политики государства на концентрацию производства в отрасли.
15 Влияние стохастических факторов на концентрацию производства в отрасли.
16 Олигополистическая взаимозависимость предприятия в отрасли.
17 Открытые и скрытые соглашения в условиях олигополии.
18 Условия, ограничивающие олигопольную координацию.
19 Монополия и монополизация отрасли.
20 Стремление к монополизации как причина концентрации производства в отрасли.
21 Потери, вызванные монополизацией отрасли.
22 Х-неэффективность.
23 Феномен горизонтальной интеграции.
24 Природа и виды вертикального контроля.
25 Причины интеграции производства, и политика в отношений вертикального кон-троля.
26 Природа продуктовой дифференциации, её типы.
27 Оптимальное продуктовое разнообразие.
28 Неценовая конкуренция в отрасли.
29 Олигополистическое ценообразование в отрасли.
30 Политика лидерства в ценах в отрасли.
31 Виды ценовой дискриминации и их характеристика.
32 Отрасль в системе эффективного функционирования экономики.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Применяет основные законы экономики к системе АПК. Производит оценку имеющимся ресурсам и обосновывает достаточность основных	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике

структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). *Умеет:* распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или	средств, оборотных средств, трудовых ресурсов. Проводит обоснование системы применяемых цен на молочную продукцию. Проводит расчеты эффективности в отрасли. Использует принципы бизнес-планирования.	Диагностика (тестирование, решение кейсов, контрольные работы)

социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.		

Приложение 2.37
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 БИОХИМИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов»: формирование систематизированных знаний по биохимии и микробиологии молока и молочных продуктов.

Дисциплина «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных	- требования охраны труда; - производственный контроль на	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	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,	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.	- 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

	экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве;		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.

	- 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.		
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов	общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; 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 молочного сырья;	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;

	животного происхождения.	требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; 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.	наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	57	19
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	5	5
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	6	6
Всего	**68**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Биохимия молока и молочных продуктов			
Тема 1. Химический состав и составные части молока.	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	1.Элементарный состав живых организмов, макро- и микроэлементы. Понятие о молоке. Химический состав коровьего молока.	1	
	2. Массовая доля воды, сомо в молоке. Вода, свойства свободной и связанной воды в молоке и молочных продуктах. Белки, их классификация, аминокислотный состав, структура. Казеин, как основной белок молока.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Отбор проб молока и подготовка их к анализу	2/1	
	Практическое занятие № 2. Определение массовой доли жира кислотным методом Гербера, белков и казеина методом формольного титрования и инструментальным	4/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка реферата по теме «Методы исследования белков». Чтение дополнительной литературы по теме «Кристаллизация и коллоидное состояние белков»	1/1	
Тема 2. Ферменты. Механизм	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	4. Биосинтез белков молока в клетках молочной железы. состояние белков в молоке.	1	

действия кислот молока.	5. Сывороточные белки, их состав и свойства	1	
	6. Молочный жир, его жирнокислотный и триглицеридный состав	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Определение СОМО высушиванием и расчетным методом	2/1	
	Практическое занятие № 2. Определение лактозы (рефрактометр).	4/2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление кроссворда по теме «Минеральные вещества, ферменты и витамины молока».	1/1	
Тема 3. Липиды. Углеводы	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	4. Классификация липидов. Жиры и их функции в организме. Состав и строение жирных и нуклеиновых кислот, физико-химические свойства жиров	1	
	5. Липоиды. Классификация липоидов. Углеводы. Классификация углеводов. Моносахариды, олигосахариды, полисахариды	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Изучение общих свойств липидов и молочного сахара	2/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Подготовка доклада по теме «Биологическая роль липидов, нуклеиновых кислот и углеводов».	0,5/0,5	
Раздел 2. Микробиология молока			
Тема 4.Характеристика свойств и значение микроорганизмов, часто обнаруживаемых в молоке и молочных продуктах	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	1.Бактерии	1	
	2.Дрожжи	1	
	3.Плесневые грибы	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1. Обнаружение под микроскопом бактерий в молоке	4/2	
	Практическое занятие № 2. Обнаружение под микроскопом дрожжей в молоке	2/1	
	Практическое занятие №3. Обнаружение под микроскопом плесеней в молоке	2/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Написание реферата по технике микроскопирования	0,5/0,5	
• **Тема 5.** Микрофлора свежего молока	**Содержание**		
	1.Снижение бактериальной обсеменённости молока после его получения	1	**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**

и изменение её в процессе хранения	2. Сохранение качества молока на заводе	1	
	3.Пороки молока	1	
	Практическое занятие № 1. Требования стандарта к микробиологическому составу молока и сливок	2/1	
	Практическое занятие № 2. Патогенные микробы, передаваемые через молоко	2/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение и рисование микроорганизмов, встречающихся в молоке	0,5/0,5	
Раздел 3. Микробиология молочных продуктов			
Тема 6. **Микробиология кисломолочных продуктов**	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	1. Закваски. Кисломолочные продукты, приготовленные на закваскахмезофильных молочнокислых бактерий	1	
	2. Кисломолочные продукты, приготовленные на закваскахтермофильных молочнокислых бактерий	1	
	Практическое занятие № 1. Приготовление молочнокислых продуктов в лаборатории	2/1	
	Практическое занятие № 2. Наблюдения и определение свойств молочнокислых продуктов	2/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение стандартов на молочнокислые продукты	0,5/0,5	
Тема 7. Микробиология масла	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	1.Источники микрофлоры масла	1	
	2. Изменение микрофлоры масла при хранении	1	
	Практическое занятие № 1. Пороки масла	2/1	
	Практическое занятие № 2. Влияние технологического процесса на стойкость масла	2/1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение культур дрожжей, применяемых для уменьшения плесневения масла и повышения его стойкости	0,5/0,5	
Тема 8. Микробиология сыров	**Содержание**		**ОК 07** **ПК 2.1** **ПК 2.3**
	1. Микробиологические процессы при выработке сыров	1	
	2. Сыры, созревающие при участии мезофильных молочнокислых бактерий. Плесневые сыра	1	
	Практическое занятие № 1. Изучение сыров: брынза, сыр в чанах, мягкие кисломолочные сыры, плавленые сыры	2/1	
	Практическое занятие № 2. Пороки сыров	2/1	

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельное изучение микробиологии молочных консервов и мороженого	0,5/0,5	
Промежуточная аттестация		***Экзамен в 4 семестре***	
Всего		**68/24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория переработки продукции животноводства, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Рябцева С. А., Ганина В. И., Панова Н. М. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебник для СПО. 3-е изд., стер. СПб: Лань, 2012. – 192 с. https://e.lanbook.com/book/414782

2.Горбатова К.К., Гунькова П.И. Биохимия молока и молочных продуктов. СПб: ГИОРД, 2010. – 336 с. https://e.lanbook.com/book/4896?ysclid=mavfq89az0605078826

3.2.2. Дополнительные источники

1. Рябцева С. А., Ганина В. И., Панова Н. М. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебное пособие для вузов. 5-е изд., стер. СПб: Лань, 2022. – 192 с. https://e.lanbook.com/book/262502

2. Литвина Л.А., Горских В.Г., Анфилофьева И.Ю. Микробиология молока. Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2011. – 96 с. https://e.lanbook.com/book/4569

3. Литвина Л.А., Горских В.Г., Анфилофьева И.Ю. Микробиология молока. Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2012. – 112 с. https://e.lanbook.com/book/5510

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к экзамену

3 семестр

1. Дайте определение понятию «молоко». Опишите химический состав коровьего молока, указав основные компоненты и их функции.
2. Что такое сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО)? Какова его массовая доля в коровьем молоке и каково его значение?
3. Охарактеризуйте воду в молоке. В чем разница между свободной и связанной водой и как это влияет на свойства молочных продуктов?
4. Дайте общую характеристику белков молока. Какова их классификация и аминокислотный состав?
5. Опишите казеин как основной белок молока. Какова его структура, роль в формировании мицелл и значение для производства сыра?

6. В чем заключается принцип метода формольного титрования для определения массовой доли белка в молоке?

7. Опишите метод Гербера. Как с его помощью определяется массовая доля жира в молоке?

8. Что такое ферменты (энзимы)? Каков их механизм действия в биохимических процессах, протекающих в молоке?

9. Опишите биосинтез белков молока в клетках молочной железы.

10. Охарактеризуйте сывороточные белки молока: назовите основные фракции и их свойства.

11. Дайте характеристику молочному жиру. Каков его жирнокислотный и триглицеридный состав?

12. Как определяется массовая доля лактозы в молоке рефрактометрическим методом? В чем заключается принцип этого метода?

13. Дайте определение липидам. Каковы их классификация и основные функции в организме человека и в составе молока?

14. Что такое липоиды? Приведите их классификацию.

15. Дайте определение углеводам. Какова их классификация? Приведите примеры, встречающиеся в молоке.

16. Охарактеризуйте бактерии как основную группу микроорганизмов, обнаруживаемых в молоке.

17. Какую роль играют дрожжи в молочных продуктах? Назовите основные виды дрожжей, встречающихся в молоке.

18. Опишите плесневые грибы, которые могут быть обнаружены в молоке и молочных продуктах.

19. Каковы основные требования стандарта к микробиологическому составу сырого молока и сливок?

20. Назовите основные патогенные микроорганизмы, которые могут передаваться человеку через молоко.

4 семестр

1. Что такое закваски? Какова их роль в производстве кисломолочных продуктов? Приведите примеры мезофильных молочнокислых бактерий.

2. Охарактеризуйте кисломолочные продукты, приготовленные на заквасках термофильных молочнокислых бактерий.

3. Опишите микробиологические процессы, протекающие при производстве кефира.

4. Какие пороки кисломолочных продуктов могут быть вызваны развитием посторонней микрофлоры?

5. Назовите основные источники микрофлоры сливочного масла на различных этапах его производства.

6. Как изменяется микрофлора масла в процессе его хранения? Какие микроорганизмы вызывают его порчу?

7. Опишите влияние технологического процесса на стойкость масла при хранении.

8. Какие пороки масла имеют микробиологическое происхождение?

9. Опишите роль микрофлоры на основных стадиях производства сыра: от подготовки молока до посолки.

10. Охарактеризуйте микробиологические процессы, протекающие при созревании твердых сыров.

11. В чем особенность микробиологии сыров, созревающих при участии плесени?

12. Назовите основные пороки сыра микробиологического происхождения.

13. Какие факторы способствуют снижению бактериальной обсемененности молока сразу после его получения на ферме?

14. Какие меры принимаются на заводе для сохранения качества сырого молока до момента его переработки?

15. Опишите процесс отбора проб молока для анализа и подготовку их к исследованию.

16. В чем заключается практическое занятие по приготовлению молочнокислых продуктов в лаборатории? Какие наблюдения необходимо провести?

17. Как влияет пастеризация на микрофлору молока? Все ли микроорганизмы погибают при этом процессе?

18. Опишите микрофлору плавленых сыров по сравнению с твердыми и мягкими сырами.

19. Какую роль играют молочнокислые бактерии в повышении стойкости сливочного масла к плесневению?

20. Охарактеризуйте микрофлору молочных консервов и объясните, почему они могут храниться длительное время без порчи.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях; - 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	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы. Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. - определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы -выявляет и умеет эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– индивидуальный опрос – групповой опрос – тестирование – текущий контроль знаний - самостоятельные и практические работы

технологическим операциям; общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготовляемое молоко; 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 молочного 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. **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;		

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

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;		

безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.		

Приложение 2.38
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа дисциплины

«ОП.13 ОСНОВЫ ЗООТЕХНИИ И ВЕТЕРИНАРИИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.....
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....
2.2. Содержание дисциплины .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1. Материально-техническое обеспечение .....
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 Основы зоотехнии и ветеринарии»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы зоотехнии и ветеринарии»: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области зоотехнии и ветеринарии, необходимых для обеспечения производства качественной и безопасной продукции животного происхождения. Дисциплина призвана ознакомить с основами разведения, кормления и содержания сельскохозяйственных животных, а также с методами профилактики и лечения наиболее распространенных заболеваний.

Дисциплина «Основы зоотехнии и ветеринарии» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - 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; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности	- 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.	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; - 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 молока и молочных продуктов; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - 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.

	выпускаемой продукции.		
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	- 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;	- 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.	- 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;

	- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; - разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.		- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	99	66
Самостоятельная работа	13	-
Промежуточная аттестация в *форме экзамена в 5 семестре.*	6	-
Всего	**118**	**79**

2.2. Содержание дисциплины «ОП.13 Основы зоотехнии и ветеринарии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы разведения сельскохозяйственных животных			
Тема 1.1. Разведение сельскохозяйственных животных	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Зоотехния - одна из важнейших сельскохозяйственных наук. Научные основы разведения животных. Происхождение и одомашнивание сельскохозяйственных животных. Время и места одомашнивания животных.	2	
	Основные виды и породы сельскохозяйственных животных. Классификация и специализация пород. Конституция, интерьер, экстерьер животного. Виды продуктивности. Методы разведения животных, их классификация.	1	
	Практические занятия	**5**	
	Определение особенностей строения скелета с/х животных	2	
	Определение системы органов пищеварения у животных различных видов	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной	1	

	терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к практическим занятиям и коллоквиумам.		
Раздел 2. Основы кормления сельскохозяйственных животных			
Тема 2.1. Основы кормления сельскохозяйственных животных	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Значение рационального кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов и их питательность.	1	
	Корма и их классификация. Корма растительного происхождения и их заготовка. Корма животного происхождения. Рациональное использование кормов. Основы нормированного кормления. Понятие о нормах и рационах кормления. Типы кормления.	1	
	Практические занятия	**5**	
	Определение качества кормов.	2	
	Определение кормовых норм, анализ рационов и оценка их сбалансированности	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Подготовить реферат: «Использование современных способов заготовки кормов, их экономическая эффективность»	1	
Раздел 3. Отрасли животноводства			
Тема 3.1. Скотоводство	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Значение скотоводства как основной отрасли животноводства. Продуктивность. Классификация пород крупного рогатого скота.	1	
	Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными. Производство молока на промышленной основе. Производство говядины на промышленной основе.	2	
	Практические занятия	**5**	
	Оценка продуктивности крупного рогатого скота	3	
	Определение породы крупного рогатого скота	2	
Тема 3.2. Свиноводство	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Значение свиноводства как основной отрасли животноводства. Продуктивность. Классификация пород свиноводства.	1	
	Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Определение пород свиней и показателей их продуктивности	3	
Тема 3.3. Овцеводство	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Значение овцеводства как основной отрасли животноводства. Виды продуктивности. Классификация пород овец.	1	

	Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Определение пород овец и показателей их продуктивности	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Тема 3.4. Коневодство	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Значение коневодства. Продуктивность. Классификация пород лошадей. Табунное содержание лошадей. Системы и способы содержания, кормления и ухода за животными	2	
	Практические занятия	**4**	
	Определение пород лошадей и показателей их продуктивности	4	
Тема 3.5. Птицеводство	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Значение отрасли птицеводство. Особенности племенной работы в птицеводстве. Основные породы, линии и кроссы сельскохозяйственной птицы.	1	
	Технология производства яиц и мяса птицы на птицефабриках. Особенности инкубации яиц для воспроизводства племенного и промышленного стада птицы.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Определение пород птиц и показателей их продуктивности	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Раздел 4. Общая этиология фармакология			
Тема 4.1. Общая этиология	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Введение. Предмет «Основы ветеринарии». Общее учение о болезни. Этиология, патогенез и основные патологические процессы. Клиническая диагностика.	2	
	Практические занятия	**3**	
	Правила и приемы обращения с животными, методы клинического исследования и их фиксация.	3	

	Патологические изменения. Местные расстройства кровообращения. Воспаление.		
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Тема 4.2. Фармакология	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Общая и частная фармакология. Основные лекарственные вещества и их действие на организм животного. Экологическая фармакология.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Виды лекарственных веществ. Антисептические средства. Вяжущие слабительные, отхаркивающие вещества. Методы терапии и терапевтическая техника.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Раздел 5. Хирургия			
Тема 5.1. Понятие о хирургии	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Понятие о хирургии. Хирургические болезни животных. Профилактика хирургической инфекции. Травма и травматизм. Термические и химические повреждения.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Кастрация сельскохозяйственных животных. Осложнения при кастрации самцов. Кастрация свинок, коров.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Тема 5.2. Болезни кожи.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Болезни кожи: экзема, дерматит, фурункул, карбункул. Грыжи. Болезни костей.	1	
	Практические занятия	**3**	

	Обезроживание крупного рогатого скота. Удаление инородных тел из преджелудков крупного рогатого скота.	3	
Тема 5.3. Болезни конечностей.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Болезни конечностей. Болезни в области головы и шеи.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Болезни глаз: конъюктивиты катаральный, паренхиматозный и гнойный. Болезни роговицы: поверхностный и паренхиматозный кератит.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Раздел 6. Внутренние незаразные болезни			
Тема 6.1. Болезни органов сердечно-сосудистой системы.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Болезни органов сердечно-сосудистой системы: травматический перикардит крупного рогатого скота, болезни эндокарда. Патология дыхания. Болезни органов системы дыхания.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Патология кровообращения: болезни сердечной мышцы. Болезни органов дыхания: ринит, ларингит, трахеит и бронхит, крупозное воспаление легких и катаральное (бронхопневмония).	3	
Тема 6.2. Общие данные болезней органов пищеварительного аппарата	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Общие данные болезней органов пищеварительного аппарата: стоматит, ангина, закупорка пищевода, воспаление желудка и кишечника, вздутие рубца и др.	1	
	Практические занятия	**3**	
	Диспепсия молодняка. Заболевания органов пищеварения с явлениями колик: песочные колики и тромбоэмболические. Острое расширение желудка. Энтералгия и метеоризм.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Тема 6.3. Общие данные	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.;
	Общие данные болезней органов мочеполовой системы. Болезни мочевых органов: нефриты,	1	

болезней органов мочеполовой системы	неврозы, воспаление слизистой оболочки мочевого пузыря (цистит).		ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Практические занятия	**3**	
	Болезни молочной железы: острые и хронические маститы. Особенности маститов у разных видов животных. Профилактика маститов.	3	
Тема 6.4. Болезни обмена веществ	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Болезни, связанные с нарушением обмена веществ. Токсемия высокопродуктивных коров. Миоглобинурия лошадей. Алиментарная кетонурия суягных овец. Кормовые токсикозы.	1	
	Лабораторные работы	**2**	
	Авитаминозы: Авитаминоз А, Авитаминоз В, Авитаминоз Д (рахит). Остеомаляция. Болезни, вызываемые недостатком или избытком микроэлементов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Раздел 7. Инфекционные болезни			
Тема 7.1. Общая эпизоотология	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Общая эпизоотология. Причины инфекционных заболеваний. Факторы и условия, способствующие распространению эпизоотических заболеваний.	1	
	Лабораторные работы	**2**	
	Инфекционные болезни рогатого скота: эмфизематозный карбункул (эмкар), паратуберкулез. Лейкоз крупного рогатого скота. Инфекционные болезни лошадей: мыт, сап.	2	
Тема 7.2. Профилактика и борьба с эпизоотическими заболеваниями	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Профилактика и борьба с эпизоотическими заболеваниями. Мероприятия, предупреждающие занос заразных заболеваний из других стран и разнос их внутри страны.	1	
	Лабораторные работы	**2**	
	Инфекционные болезни свиней: чума, рожа, атрофический ринит, паратиф поросят. Инфекционные болезни молодняка: колибактериоз, диплококковая инфекция и паратиф телят.	2	
Тема 7.3. Частная эпизоотология.	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Частная эпизоотология. Болезни, общие нескольким видам животных: сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, бешенство, стригущий лишай, некробациллез, ящур.	1	
	Лабораторные работы	**2**	

	Инфекционные болезни птиц: холера птиц, пуллороз, сальмонеллез, нейролимфатоз кур, чума птиц, оспа, дифтерит птиц.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Раздел 8. Паразитология			
Тема 8.1. Общая паразитология	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Общая паразитология. Характеристика инвазионных болезней. Связь между инвазией и инфекцией. Основы профилактики при инвазионных болезнях. Борьба с инвазионными заболеваниями.	1	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Лабораторные работы	**2**	
	Ветеринарная гельминтология. Методы диагностики гельминтов. Гельминтозы, вызываемые трематодами: фасциолез, дикроцелиоз, описторхоз, простогонимозы птиц.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
Тема 8.2. Гельминтозы	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Гельминтозы сельскохозяйственных животных. Гельминтозы, вызываемые цестодами и нематодами: финноз, эхинококкоз, ценуроз, аскаридоз, трихинеллез, диктиокаулез, телязиоз.	1	
	Лабораторные работы	**2**	
	Арахнозы (чесоточные заболевания): акароз, псороптоз, пастбищные клещи. Энтомозы сельскохозяйственных животных: гиподерматоз, гастрофилез, эстроз, пухоеды и власоеды.	2	
Тема 8.3. Протозоозы	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.
	Протозоозы сельскохозяйственных животных: гемоспоридиозы крупного рогатого скота, пироплазмоз, бабезиеллез, анаплазмоз, франсаиеллез, тейлериоз.	1	
	Лабораторные работы	**2**	
	Кокцидиозы сельскохозяйственных животных: эймериоз крупного рогатого скота, птиц и кроликов. Трихомоноз крупного рогатого скота. Случная болезнь лошадей.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	**1**	
	Систематическая проработка конспектов занятий, материала учебной литературы (по вопросам к разделам, главам учебников и учебных пособий, рекомендуемым преподавателем), основной терминологии (в т. ч. латинской) по отдельным темам. Подготовка к лабораторным занятиям и коллоквиумам.	1	
	Контроль:	*6*	
	Всего:	**118**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет зоотехнии и ветеринарии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы зоотехнии: практикум для обучающихся СПО : учебное пособие / составители Г. И. Панфилова, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2025. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/515969

2. Основы ветеринарии : учебник для СПО / Г. П. Дюльгер, В. И. Трухачев, Г. П. Табаков [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 400 с. — ISBN 978-5-507-51331-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/510347

3. Смакуев, Д. Р. Основы зоотехнии : учебник для СПО / Д. Р. Смакуев, Р. З. Абдулхаликов, А. Ф. Шевхужев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50583-8. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/448343

4. Федоренко, И. С. Основы ветеринарии и зоогигиены: учебное пособие / И. С. Федоренко, В. Д. Кочарян, С. П. Перерядкина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. — 128 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100783.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бажов, Г. М. Основы животноводства: племенное свиноводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Бажов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12953-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448632

2. Перерядкина, С. П. Санитарно-просветительская деятельность в ветеринарии: учебное пособие / С. П. Перерядкина, К. А. Баканова. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 188 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/76666.

3. Скопичев, В. Г. Зоотехническая физиология: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк, Б. В. Шумилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08781-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454108.

4. Степанов, Д.В. Практические занятия по животноводству [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям агрономического образования / Степанов, Дмитрий

Васильевич, Родина, Наталья Дмитриевна, Попкова,Татьяна Владимировна. - 3-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Лань, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-8114-1270-9:

5. Тощев, В. К. Основы зоотехнии: овцеводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13981-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467417.

6. Тощев, В. К. Основы зоотехнии: козоводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 360 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13891-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467199.

7. Тощев, В. К. Основы зоотехнии: овцеводство и козоводство. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13866-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467083.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к экзамену по дисциплине «Основы зоотехнии и ветеринарии»
(5 семестр экзамен)

1. Что изучает зоотехния? Каково её значение для сельского хозяйства?
2. Как происходило одомашнивание сельскохозяйственных животных? Назовите основные центры одомашнивания.
3. Перечислите основные виды и породы сельскохозяйственных животных, используемых в производстве продуктов питания.
4. Дайте определения понятиям: конституция, интерьер, экстерьер животного.
5. Какие существуют методы разведения сельскохозяйственных животных? Классифицируйте их.
6. Каковы основные показатели продуктивности у крупного рогатого скота, свиней, овец, птицы?
7. Какие методы оценки продуктивности животных применяются в зоотехнии?
8. В чём заключается племенная работа? Каковы её задачи в современном животноводстве?
9. Какие методы селекции используются для повышения продуктивности животных?
10. Каковы особенности племенной работы в молочном и мясном скотоводстве?
11. В чём заключается значение рационального кормления для здоровья и продуктивности животных?
12. Назовите основные компоненты химического состава кормов.
13. Как классифицируются корма по происхождению и питательности?
14. Что такое кормовые нормы и рационы? Как они составляются для разных видов животных?
15. Какие существуют типы кормления для крупного рогатого скота, свиней, овец?
16. Как определяется качество кормов? Какие методы анализа применяются?
17. В чём особенности заготовки и хранения сочных, грубых и концентрированных кормов?
18. Какие современные способы заготовки кормов используются в России? Их преимущества и недостатки.
19. Каковы основные причины нарушения обмена веществ у животных, связанные с кормлением?
20. Как проводится анализ сбалансированности рационов для разных половозрастных групп животных?
21. Каково значение скотоводства для обеспечения населения продуктами питания?
22. Назовите основные породы крупного рогатого скота молочного и мясного направления.
23. Какие системы содержания применяются в скотоводстве? Их плюсы и минусы.
24. Как организуется производство молока на промышленной основе?
25. Какие технологии используются при производстве говядины на промышленной основе?
26. Как осуществляется оценка продуктивности крупного рогатого скота?
27. Какие методы идентификации пород крупного рогатого скота применяются на практике?
28. Каково значение свиноводства в структуре животноводства России?
29. Назовите основные породы свиней и их продуктивные характеристики.

30. Какие системы содержания и кормления применяются в свиноводстве?
31. Как осуществляется оценка продуктивности свиней?
32. Какие методы племенной работы используются в свиноводстве?
33. Каково значение овцеводства для производства мяса, шерсти, молока?
34. Назовите основные породы овец и их направления продуктивности.
35. Какие системы содержания и кормления применяются в овцеводстве?
36. Как осуществляется оценка продуктивности овец?
37. Каково значение коневодства в современном сельском хозяйстве?
38. Назовите основные породы лошадей и их использование.
39. Какие системы содержания применяются в коневодстве?
40. Как осуществляется оценка продуктивности лошадей?
41. Каково значение птицеводства для обеспечения населения мясом и яйцами?
42. Назовите основные породы сельскохозяйственной птицы.
43. Как организуется производство яиц и мяса птицы на птицефабриках?
44. Каковы особенности инкубации яиц для воспроизводства стада птицы?
45. Как осуществляется оценка продуктивности птицы?
46. Что изучает ветеринарная этиология? Дайте определение болезни.
47. Каковы основные причины (этиологические факторы) заболеваний животных?
48. Что такое патогенез? Опишите основные патологические процессы.
49. Каковы правила и методы клинического исследования животных?
50. Что изучает фармакология? Классификация лекарственных веществ.
51. Каково действие основных групп лекарственных средств (антисептики, вяжущие, слабительные и др.) на организм животных?
52. Какие методы терапии применяются в ветеринарии? Техника проведения лечебных процедур.
53. Как осуществляется профилактика отравлений животных лекарственными и химическими веществами?
54. Что изучает ветеринарная хирургия? Основные хирургические болезни животных.
55. Как осуществляется профилактика хирургической инфекции на фермах?
56. Опишите методы кастрации сельскохозяйственных животных, возможные осложнения.
57. Какие болезни кожи наиболее часто встречаются у животных? Их профилактика и лечение.
58. Каковы основные болезни конечностей у крупного рогатого скота и лошадей? Методы их диагностики.
59. Какие хирургические вмешательства проводятся при удалении инородных тел из преджелудков КРС?
60. Как осуществляется обезроживание крупного рогатого скота?
61. Назовите основные болезни органов сердечно-сосудистой системы у сельскохозяйственных животных.
62. Каковы причины и симптомы болезней органов дыхания у животных?
63. Опишите основные заболевания органов пищеварения у КРС (диспепсия, колики, вздутие рубца).
64. Какие болезни органов мочеполовой системы встречаются у животных?
65. Каковы причины и профилактика маститов у коров?
66. Опишите основные болезни обмена веществ (авитаминозы, кетоз, остеомаляция).
67. Как осуществляется диагностика и профилактика болезней обмена веществ у высокопродуктивных коров?
68. Основные инфекционные болезни крупного рогатого скота (сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз). Профилактика.
69. Инфекционные болезни свиней (чума, рожа). Меры борьбы.
70. Протозоозы (пироплазмоз, бабезиоз) и гельминтозы (фасциолёз, диктиокаулёз) сельскохозяйственных животных: диагностика, лечение, профилактика.
71. Кокцидиозы птиц: этиология, симптомы, профилактика.
72. Паразитарные болезни кожи (чесотка) у животных: диагностика и меры борьбы.
73. Общие принципы профилактики инфекционных и инвазионных болезней в животноводстве.

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**

Знание основных принципов зоотехнии и ветеринарии, а также их применения в современном животноводстве.	Демонстрация понимания анатомо-физиологических особенностей сельскохозяйственных животных, принципов кормления, содержания, разведения и профилактики заболеваний.	Устный опрос, письменные контрольные работы, тестирование, защита практических работ, решение ситуационных задач.
Умение применять современные методы и технологии в зоотехнии и ветеринарии для повышения продуктивности животных и улучшения качества продукции.	Практическое применение знаний и навыков при проведении зоотехнических и ветеринарных мероприятий, анализ и интерпретация результатов исследований.	Оценка выполнения лабораторных и практических работ, участие в дискуссиях, разработка и защита проектов.
Понимание роли зоотехнии и ветеринарии в обеспечении продовольственной безопасности и охране здоровья населения.	Оценка влияния зоотехнических и ветеринарных мероприятий на качество и безопасность продуктов животного происхождения, а также на экологическую ситуацию.	Анализ кейсов, подготовка рефератов и докладов, участие в научно-практических конференциях.
Владение навыками диагностики, лечения и профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных.	Определение основных признаков заболеваний животных, применение современных методов диагностики и лечения, разработка и реализация профилактических мероприятий.	Оценка результатов клинического осмотра животных, интерпретация лабораторных данных, составление схем лечения и профилактики.
Знание нормативно-правовой базы в области зоотехнии и ветеринарии.	Соблюдение требований законодательства при проведении зоотехнических и ветеринарных мероприятий, знание основных нормативных документов, регулирующих деятельность в данной области.	Тестирование, решение ситуационных задач, анализ нормативных документов.

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

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	**Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования**	**Тип**	**Основное/специализированное**	**Краткая (рамочная характеристика)**
ОУП 01. Русский язык	Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41	Мебель ТС	Основное	Windows 10 Pro For OEM Software Microsoft Office для дома и учебы 2019 SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 02 Литература	Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41	Мебель ТС	Основное	Windows 10 Pro For OEM Software Microsoft Office для дома и учебы 2019 SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 03. Математика	Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41 Персональный компьютер преподавателя	Мебель ТС	Основное	WINDOWS 10 PRO FOR OEM SOFTWARE Microsoft Office для дома и учебы 2019 Kaspersky Endpoint Security 11 для Windows (12 лицензий Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-

	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	УМК		02Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 04. Иностранный язык	Комплект учебной мебели (12 посадочных мест) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	Мебель ТС УМК	Основное	
ОУП 05 Информатика	Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Интерактивная доска SMART Board SB480 (диагональ 77") Мультимедийный проектор Epson EB-S41 Персональный компьютер преподавателя Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	Мебель ТС УМК	Основное	WINDOWS 10 PRO FOR OEM SOFTWARE Microsoft Office для дома и учебы 2019 Kaspersky Endpoint Security 11 для Windows (12 лицензий Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОУП 06 Физика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (34 посадочных места) Источник ЭДС; Миллиамперметры; Вольтметры; Амперметры; Плоский стеклянный сосуд; Набор электродов; Сосуд с электродами; Реостаты; Секундомер; Весы технические; Набор разновесов; Ключи; Тангенс-буссоль; Магазин сопротивления; Гальванометры; Реохорды; Катушки; Сопротивления; ВУП-2М; ИПД-1; магазины сопротивлений Магазины емкостей, модульФПЭ-11 осциллографы универсальные С1-71, осциллографы	 Мебель ТС	 Основное Специализированное	WINDOWS 10 PRO FOR OEM SOFTWARE Microsoft Office для дома и учебы 2019 Kaspersky Endpoint Security 11 для Windows (12 лицензий Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) SmartNotebook 11 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)

	универсальные С1-73, микроскоп бинокулярный; Катетометр; Весы технические; разновесы; РНШ; Измеритель (ампервольтметр); Плитки лабораторные; Жидкостные манометры; модуль для определения поверхностного натяжения методом отрыва капель; модуль для определения поверхностного натяжения методом отрыва кольца; модуль для определения поверхностного натяжения по добавочному давлению Лапласа, Установка для определения отношения ср /cv методом Клемана-Дезорна; Барометр; Гигрометр; Психрометр гигрометрический; аспирационный психрометр; калориметры лабораторные ;калориметры на анизатропных кристаллах; Холодильник полупроводниковый; установка для изучения процесса плавления, переохлаждения и кристаллизации гипосульфита; установка для определения коэффициента теплопроводности методом Христиансена; установка для определения коэффициента теплопроводности методом Иоффе; горизонтальный оптиметр; прибор для определения коэффициента линейного расширения - школьный			
ОУП 07 Химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 250G6 Проекционный экран Lumien (ширина 125 см) Мультимедийный проектор InFocus IN24 W240 Весы технологические, весы тензометрические, испаритель одноканальный, аквадистилятор, магнитная мешалка,	Мебель ТС	Основное Специализированное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)

	шкаф вытяжной с водой, технологическая приставка с подводом воды и светильником, холодильник, столы лабораторные, столик для весов, набор лабораторной посуды, набор химических реактивов			
ОУП 08 Биология	Кабинет медико-биологических дисциплин Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Экран для проектора настенный (ширина 120 см) Набор микропрепаратов Гистология; Набор микропрепаратов Эмбриология;	 Мебель ТС	 Основное Специализированное	Windows 10 Pro For OEM Software MS Office 2010 Trial
ОУП 09 История	Кабинет истории и основ философии Комплект учебной мебели (42 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска Promethean Active Board Touch (диагональ 78") Проектор Epson EB-X41	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)
ОУП 10. Обществознание	Кабинет географии и обществознания Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Экран для проектора Digis (ширина 160см) Мультимедийный проектор Epson EB-X24 Акустическая система SVEN SPS-700 Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	Microsoft Windows 7 Professional for OEM Software
ОУП 11. География	Кабинет географии и обществознания Комплект учебной мебели (44 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 7 Professional for OEM Software

	Экран для проектора Digis (ширина 160см) Мультимедийный проектор Epson EB-X24 Акустическая система SVEN SPS-700 Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	 УМК	 Специализированное	
ОУП 12.Физическая культура	Универсальный спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Игровая оборудованная площадка для игры в баскетбол, щиты с кольцами, игровая оборудованная площадка для игры в бадминтон, малые ворота, столы для настольного тенниса, гимнастические скамейки, малые гимнастические маты Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	ТС	Основное	
ОУП 13. Основы безопасности и защиты Родины	Кабинет безопасности жизнедеятельности Комплект учебной мебели (36 посадочных мест) Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Мультимедийный проектор Epson EB-S41 Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR ЖК телевизор LG Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине. Стрелковый тир (электронный)	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	
ОУП 14. Индивидуальный проект по предмету "Биология"	Кабинет медико-биологических дисциплин Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Экран для проектора настенный (ширина 120 см) Набор микропрепаратов Гистология; Набор микропрепаратов Эмбриология;	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	Windows 10 Pro For OEM Software MS Office 2010 Trial
СГ 01. Основы философии	Кабинет истории и основ философии Комплект учебной мебели (42 посадочных места)	Мебель	Основное	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27

	Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска PrometheanActiveBoardTouch (диагональ 78") Проектор Epson EB-X41	ТС		Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)
СГ 01. История России	Кабинет истории и основ философии Комплект учебной мебели (42 посадочных места) Персональный компьютер преподавателя Интерактивная доска PrometheanActiveBoardTouch (диагональ 78") Проектор Epson EB-X41	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 7 Professional (лицензияWinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код Лицензия:47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210)
СГ 05. Основы бережливого производства	Комплект учебной мебели (16 посадочных мест) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	
СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка Комплект учебной мебели (12 посадочных мест) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	 Мебель ТС УМК	 Основное Специализированное	

СГ 06 Основы финансовой грамотности	Универсальный спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Игровая оборудованная площадка для игры в баскетбол, щиты с кольцами, игровая оборудованная площадка для игры в бадминтон, малые ворота, столы для настольного тенниса, гимнастические скамейки, малые гимнастические маты Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий		Основное	

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	**Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования**	**Тип**	**Основное/специализированное**	**Краткая (рамочная характеристика)**
ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 250G6 Проекционный экран Lumien (ширина 125 см) Мультимедийный проектор InFocus IN24 W240	 Мебель ТС	 Основное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)
ОП 11. Экономика отрасли	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и			

	индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места)	Мебель	Основное	
ОП 04. Автоматизация технологических процессов	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 40 посадочных мест, Персональный компьютер преподавателя Экран для проектора Projecta (ширина 150 см) Мультимедийный проектор BENQ MX505 Плакаты	 Мебель ТС	Основное	Microsoft Windows XP with SP3 (лицензия WinPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: Softline Дата заказа: 2010-10-27 Код лицензии: 47592665 Родительская программа: OPEN 67582704ZZE1210) Microsoft Office 2007 Professional (лицензия OfficeProPlus 2007 RUS OLP NL Acdmc Торговый посредник: ООО Рэдком Дата заказа: 2007-12-04 Лицензия: 43136305 Родительская программа: OPEN 63126856ZZE0912)
ОП 06.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии и биотехнологии 16 посадочных мест, доска меловая Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине, печь муфельная, стерилизатор, шкаф сушильный, весы лабораторные, микроскопы, микрофотонасадка бинокулярная с фотокамерой, счётчик колоний, микротом, термостат, столы лабораторные, мойка, технологическая приставка с подводом воды и светильником, т умбаметаллическаяподкатная с 3 ящиками, шкаф вытяжной модульный напольный, шкаф для посуды и приборов, шкаф для хранения реактивов, табурет лабораторный, лабораторная посуда, набор питательных сред и химических реактивов	 Мебель УМК	Основное Специализированное	

ОП 02. Процессы и аппараты	Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине.	Мебель ТС УМК	Основное Специализированное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)
ОП 03. Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества; Лаборатория метрологии, стандартизации и оценки качества, спектрального анализа Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 14 посадочных мест, доска меловая Стол приборный с блоком розеток, столик для весов антивибрационный, шкаф для лабораторной посуды, холодильник, 2 механические мясорубки, весы лабораторные, водяная баня LOIP LB-160, муфельная печь, стол для титрования, стерилизатор паровой DGM-200, микроскоп Микмед-1, овоскоп ПКЯ-10, вытяжной шкаф, сепаратор-сливкоотделитель «Урал», анализатор молока вискозиметрический «Соматос-мини», перемешивающее устройство, демонстрационные плакаты (технологические схемы производства томатного сока, сыров, вина,	Мебель УМК	Основное Специализированное	

	консервов и т.д., схема разделки туш, виды сыров)			
ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	Кабинет информатики и ИКТ Комплект учебной мебели (16 посадочных мест) Персональный компьютер обучающегося (10 шт.) Интерактивная доска SMART Board SBM680 (диагональ 77") Мультимедийный проектор SMART V30 Сетевое оборудование: коммутатор D-Link DES-3200-28/ME	Мебель ТС	Основное	Microsoft Windows 10 Professional 64-bit (10 лицензий WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Торговый посредник: ООО "Компакт" Номер заказа торгового посредника: MM216912 Дата заказа: 2017-06-16 Код лицензии: 68589678 Родительская программа: OPEN 98645580ZZE1906) Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) АСКОН КОМПАС-3D V12 Университетская лицензия с библиотеками и приложениями (Лицензионное соглашение Кк-10-01408 от 03.12.2010 г. Кол-во копий: 50 Ключ аппаратной защиты HASP HL Net 50 v2 ID 1579998279) SmartNotebook 17 (лицензия в комплекте с интерактивной доской)
ОП 10. Правовые основы профессиональной деятельности	Комплект учебной мебели (30 посадочных мест) Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине	Мебель ТС УМК	Основное Специализированное	
ОП 09. Экологические основы природопользования	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (24 посадочных места) Ноутбук преподавателя HP 250G6 Проекционный экран Lumien (ширина 125 см)	Мебель ТС	Основное	Microsoft Windows 10 for OEM Software Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows (Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License № лицензии: 1096-181214-111355-563-621 Срок использования ПО: с 2018-12-14 до 2021-03-02 Поставщик (реселлер): BENEF.IT Бенефит, ООО) MicrosoftOffice 2010 (Trial)

	Мультимедийный проектор InFocus IN24 W240 Весы технологические, весы тензометрические, испаритель одноканальный, аквадистилятор, магнитная мешалка, шкаф вытяжной с водой, технологическая приставка с подводом воды и светильником, холодильник, столы лабораторные, столик для весов, набор лабораторной посуды, набор химических реактивов	УМК	Специализированное	
ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Комплект учебной мебели (56 посадочных мест) столы, стулья ученические, стол преподавателя, меловая доска	Мебель	Основное	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Комплект учебной мебели (30 посадочных мест)	**Мебель**	Основное		
		Оборудование			
	Экран для проектора Digis (ширина 160 см) Ноутбук преподавателя HP 15DB0098UR	**ТС**	Основное		
	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине	**УМК**	Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

«Лаборатория продуктов питания животного происхождения»

№	Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид
1	ПМ 01 ПМ02 ОП 07 Цифровые технологии на предприятиях пищевой отрасли ОП 08 Технологии хранения молочной продукции ОП 12 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов ПМ 04	Лабораторные весы	размер платформы 340х240 мм	Оборудование
2		Анализатор влажности	Габаритные размеры 180х200х330 мм Диапазон измерения влажности 0 - 100 %	Оборудование
3		Установка лабораторная титровальная	пристенный титровальный с размером 1200х600х750	Оборудование
4		Рн-метр	Скорость вращения, об/мин 500...14 500 Уровень шума, дБ ≤ 56	Оборудование
5		Баня термостатирующая	Точность поддержания температуры, не более ±0,1°С Потребляемая мощность, не более 2200 Вт Электропитание 220±20 В, 50 Гц Рабочая жидкость вода, водно-глицериновая смесь	Оборудование
6		Шкаф холодильный	Уровень шума 43 дБа Управление электромеханическое Тип двери стеклянная дверь	Оборудование
7		Одинарная сварная котломойка	толщина ванны - 1 мм Размер не менее 850х800х530	Оборудование
8		Пельменный аппарат	Тип установки напольный Размер не менее 990х470х1150	Оборудование
9		Куттер	Размер не менее 200х280х350 Производительность до 150 порций	Оборудование
10		Мясорубка	Производительность не более 120 кг/ч Материал чаши нержавеющая сталь Привод фаршемеса электрический	Оборудование

11		Фаршемешалка	Материал корпуса: нержавеющая сталь Вместимость (л): не более 30	Оборудование
12		Ларь морозильный	Размер не менее: Габариты 1600х660х900 Объем 572 л Температурный режим от -25 до -18 °С	Оборудование
13		Шприц колбасный электрический	Шприц колбасный вертикальный электрический не более 12 л	Оборудование
14		Автоматизированный измерительный комплекс	Анализируемые параметры жир, белок, плотность. Анализируемое молоко цельное коровье. Пробоподготовка работа с холодным и теплым молоком	Оборудование
15		Виртуальный учебный комплекс «Производство кисломолочных продуктов»	Предназначен для проведения комплекса практических работ по производству кисломолочных продуктов	Оборудование
16		Виртуальный учебный комплекс «Производство творога и сыра»	Предназначен для проведения комплекса практических работ по производству творога и сыра	Оборудование
17		Виртуальный учебный стенд "Нормализация, пастеризация молока"	Предназначен для проведения комплекса практических работ по нормализации и пастеризации молока	Оборудование
18		Сыроварня	Объём не более 50 л исполнение напольное	Оборудование
19		Пресс для сыра	Масса пресса (без груза и формы) 3,8 кг Создаваемое давление (без груза) 1,8 кг Создаваемое давление с 1 стандартным грузом 2,9/4,6/6,0/7,4/8,8 кг	Оборудование
20		Сепаратор	Производительность молока не более 100 л/час,	Оборудование
21		Аквадистиллятор	габаритные размеры не менее 305х275хх445 Напряжение 220 В: Потребляемая мощность 1,5 кВт	Оборудование

22		Шкаф для хранения лабораторной посуды	защищает от любых внешних воздействий – негативных атмосферных факторов, механических повреждений, пыли, мусора и грязи размеры не менее 800х450х1950 размеры не менее 800х450х1950	Мебель
23		Клипсатор	для запечатывания искусственных и натуральных оболочек, пакетов от 20 мкм и до 120 мкм.	Оборудование
24		Штатив для пробирок	платформа размер не менее 125х25х35	Оборудование
25		Прибор для автоматического отмеривания серной кислоты и изоамилового спирта	Для реализации методики определения жира в молоке и молочной продукции.	Оборудование
26		Штатив для жиромеров	размеры не менее 125х25х35	Оборудование
27		Гастроемкости (комплект)	Размер не менее 176х108х150 Глубина 55	Оборудование
28		Формы для сыра	высота пресса в сборе - 300 мм, высота формы для сыра - 149 мм, верхний внутренний диаметр формы - 146 мм, нижний внутренний диаметр формы - 132 мм. Толщина стенок - 1,5 мм	Оборудование
29		Микрокалькулятор	дисплей от 8 до 14 цифр жидкокристаллический	Оборудование IT
30		Нож	общая длина не менее 50 мм	Оборудование
31		Терка универсальная	Поверхность обработки универсальная	Оборудование
32		Жиромер для молока с предметами измерения	Предел измерения содержания жира от 0 до 6,0 %	Оборудование
33		Пробки для жиромеров	Пробка силиконовая многофункциональная	Оборудование
34		Колбы конические	Емкость конической формы объём 100 мл	Оборудование
35		Колбы конические	Емкость конической формы объём 250мл	Оборудование
36		Колбы конические	Емкость конической формы объём 250мл	Оборудование
37		Стеклянная палочка	Длина: от 55 мм; Диаметр: 5 ± 0,5 мм	Оборудование
38		Мерный цилиндр	для отмеривания, смешивания и хранения жидкостей 10 мл	Оборудование

39		Мерный цилиндр	для отмеривания, смешивания и хранения жидкостей 20 мл	Оборудование
40		Емкость для приемки (фляга, канистра)	Емкость для молока и молочных продуктов от 30 л	Оборудование
41		Емкость для приемки (фляга, канистра)	Емкость для молока и молочных продуктов от 20 л	Оборудование
42		Емкость для приемки (фляга, канистра)	Емкость для молока и молочных продуктов от 7 л	Оборудование
43		Бактерицидная лампа	устройство, предназначенное для кварцевания/обеззараживания воздуха, поверхностей и предметов	Оборудование
44		Стол островной химический	стол с надстройкой и предназначен для работы стоя	Оборудование
45		Стол лабораторный	для оснащения специализированных (химических, физических и проч.) помещений Размер не менее 1600х600х850 мм	Мебель
46		Стул лабораторный	Круглое сиденье и спинка с изгибом покрыты экокожей. Мягкие элементы закрепляются на хромированном каркасе. размер не менее: ширина 225 мм глубина: 245 мм высота: 370	Мебель
47		Клипсы	совместим с клипсатором серии U50 п толщина клипсы 2 мм	Оборудование
48		Шкаф для документов	Тип – закрытый Размеры, мм (ШхГхВ) – не менее 800х520х1900 Материал – ЛДСП Количество полок – не менее 4	Мебель
49		Вакуумный упаковщик	для упаковки продуктов в специальные пакеты	Оборудование
50		Лабораторный стол из нержавеющей стали	для оснащения специализированных (химических, физических и проч.) помещений	Оборудование

51		Раковина	Для рук, с пьедесталом размер не менее ширина 470 мм, глубина 355 мм, высота на постаменте 740 мм	Оборудование
52		Смеситель	устройство, обеспечивающее смешение холодной и горячей воды, а также регулирование ее расхода и температуру потребителем	Оборудование
53		Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	Материал – металл Количество ячеек – не менее 6 Количество полок – не менее 2 Размеры, мм (ШхГхВ) – не менее 420х500х910 Наличие тормозной системы	Мебель

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК	**Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования**	**Тип**	**Основное/специализированное**	**Краткая (рамочная характеристика)**
ОУП 12.Физическая культура	Универсальный спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Игровая оборудованная площадка для игры в баскетбол, щиты с кольцами, игровая оборудованная площадка для игры в бадминтон, малые ворота, столы для настольного тенниса, гимнастические скамейки, малые гимнастические маты Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Оборудование	Основное	

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

Кабинет «Библиотека, читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Библиотечная кафедра	
2	Стеллаж	
3	Шкаф	
4	Читательский стол	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм
5	Компьютерный стол	Стол компьютерный не более 800х600х740 мм
6	Информационный стенд	
7	Стул	Кресло компьютерное
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место библиотекаря	
2	МФУ (принтер, сканер, копир)	МФУ лазерный

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Секция стульев	
2	Стул	
3	Трибуна	
4	Кулисы	
II Технические средства *(при необходимости)*		
Основное оборудование		
1	Акустическая система(линейные массивы, сценические мониторы)	
2	Усилители мощности	
3	Эквалайзер	
4	Микрофонный парк (микрофоны, подставки под микрофоны	
5	Прожектор	

6	Проектор	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
	Система визуализации (интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система)	
Дополнительное оборудование		
	Экранно-звуковые пособия	Колонки

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Виртуальный учебный комплекс «Производство кисломолочных продуктов»	ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
2.	Виртуальный учебный комплекс «Производство творога и сыра»	
3.	Виртуальный учебный стенд "Нормализация, пастеризация молока"	
4.	Виртуальный учебный комплекс «Производство кисломолочных продуктов»	

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**
Требования к проведению демонстрационного экзамена **4**
Требования к проведению государственного экзамена **10**

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения , и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ВД 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2 ПК 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 молочной продукции.
ВД 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3.Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 3.4.Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.
ВД.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 4.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики
	ПК 4.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций
	ПК 4.3. Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов

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

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

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

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Структура программы ГИА

1. Основные положения.

Программа ГИА 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273 ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Приказом Министерства образования и науки РФ от 13июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580); Приказом Министерства образования и науки РФ от 08.11.2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленные письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 по специальности среднего профессионального образования19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья приказом Минобрнауки России от №372от22 апреля 2014 г., приказом Минобрнауки России от 13 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580); положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»; Уставом ФГБОУ ВО ЕГУ им. И.А. Бунина; положением о институте среднего профессионального образования ФГБОУ ВО «ЕГУ им. И.А. Бунина»; учебным планом по специальности.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базовой подготовки.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

– соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена (19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль

полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
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 молочной продукции
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.
ПК 3.6. Использовать современные цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения
ПК 4.1. Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов, строить градуировочные графики
ПК 4.2. Взвешивать на весах и готовить растворы различных концентраций
ПК 4.3. Проводить сборку и наладку лабораторного оборудования, контролировать работу контрольно-измерительных приборов

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, учебным планом и календарным учебным графиком отведено:

– на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации - 6 недель.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации устанавливаются:

– для лица, не прошедшего государственной итоговой аттестации по уважительной причине

– (в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником);

– для лица, не прошедшего государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или показавшего неудовлетворительные результаты (не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации);

– для лица, подавшего апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившего положительное решение апелляционной комиссии.

Подготовительный период

Не менее чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями выпускающей кафедры разрабатываются и утверждаются (после обсуждения на заседании кафедры с участием председателя государственной экзаменационной комиссии) и дирекцией доводятся до сведения выпускников:

– Программа государственной итоговой аттестации;

На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

– приказ об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии (по представлению заведующего кафедрой);

– приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;

– приказ о составе апелляционной комиссии;

– сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;

– приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;

– расписание ГИА;
– бланки (книга) протоколов заседаний ГЭК;
– бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) 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:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования).

Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) для несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом ректора университета формируется государственная экзаменационная комиссия (ГЭК).

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственная экзаменационная комиссия (далее вместе – комиссия) действует в течение календарного года.

В состав итоговых государственных экзаменационных комиссий входит председатель и не менее 5 членов указанной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Составы комиссий утверждаются не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации. Срок полномочий ГЭК: с 01 января по 31 декабря.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Управление образовательной политики университета осуществляет формирование общего списка кандидатур председателей государственных экзаменационных комиссий и направляет его на согласование и утверждение в Министерство образования и науки Российской Федерации в сроки, устанавливаемые Министерством образования и науки РФ. Не позднее 1 июля дирекция ежегодно представляет в управление образовательной политики письменное согласие потенциального председателя государственной экзаменационной комиссии и необходимый пакет документов.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Ректор университета является заместителем председателя ГЭК. Заместитель председателя ГЭК – обеспечивает работу ГЭК, возглавляет ГЭК в отсутствие председателя. В случае создания нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя (проректор по учебной работе, проректор по научной работе, проректор по учебно-воспитательной работе – по согласованию) или педагогических работников.

Заседания ГЭК проводятся по утвержденному расписанию.

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

– ФГОС СПО по специальности (19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения);

– Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 г. № 74;

– Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;

– приказ уполномоченного органа об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

– приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;

– приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола учебно-методического совета);

– документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, аттестационные листы по видам производственной практики и др.;

– сводная ведомость итоговых оценок выпускников;

– книга протоколов заседаний ГЭК.

Выпускникам, успешно сдавшим демонстрационный экзамен, присваивается квалификация техник-технолог с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора университета.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом ректора университета одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции ***о нарушении порядка проведения*** государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве университета.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Приложения:

Приложение 1. План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Приложение 2. Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

Приложение 3.

Приложение 1

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Общие организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. Демонстрационный экзамен в рамках ГИА проводится с использованием комплекта оценочной документации, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационный экзамен.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплект оценочной документации.
6. Центр проведения демонстрационного экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.
7. Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена обучающихся, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплект оценочной документации.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения демонстрационного экзамена в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения демонстрационного экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения демонстрационного экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационный экзамен, 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 демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения демонстрационного экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе

распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в центр проведения демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационный экзамен уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Приложение 2

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

Модуль 1: Проведение технологических расчетов потребности сырья

Задание модуля 1:

-расчет массовой доли белка в молоке;

- расчет массовой доли жира в нормализованной смеси;

-расчет массы нормализованного молока;

-расчет по выходу готового продукта;

- оформление «Сводной ведомости продуктового расчета»;

- составление технологической карты производства сыра мягкого.

Модуль 2: Выполнение производства сыра мягкого

Задание модуля 2:

- подготовить оборудование;

- подготовить пробы молока для лабораторного исследования;

- произвести отбор проб и подготовку молока к производству сыра мягкого;

-выполнить производство сыра мягкого: тепловая обработка молока, подготовка к свертыванию, свертывание, обработка сгустка, нарезка и обработка сырного зерна, формование сырной массы, самопрессование, прессование.

Модуль 3: Выполнение лабораторных исследований качества готового продукта

Задание модуля 3:

- отбор проб готового продукта;

- описание требований по форме, размерам, массе;

- выполнить лабораторное исследование по физико-химическим показателям качества готового продукта: титруемая кислотность, влажность;

- выполнить лабораторные исследования по органолептическим показателям готового продукта;

- осуществить мойку специализированного и вспомогательного оборудования;

- заполнить журнал мойки и дезинфекции оборудования;

- оформить производственный документ «Технологический журнал производства молочной продукции».

Критерии оценивания демонстрационного экзамена

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией	13,00

	производства молочной продукции	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	13,00
2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	8,00
		Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	20,00
		Проводить анализ, определять физико-химические свойства продуктов	26,00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни г. Ельца, Липецкой области, Центрального федерального округа
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства
– соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других

природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
– осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения для сохранения здоровья и жизни людей
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Образовательная деятельность»

использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности
организация и проведение экскурсий на предприятия, экспедиций, походов

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки,

открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
формирование отношения студента ПОО к преобразованию общественных и производственных пространств, эстетической и предметной среды общежитий, учебных и производственных помещений
создание предпосылок для знакомства с проблемами создания позитивного внешнего образа предприятий, поддержки корпоративного дизайна, обеспечения восприятия потребителями товарных знаков, организации тематических экспозиций
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся *с* специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
организация профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами
реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
создание условий для появления у студентов опыта самостоятельного заработка, знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи его профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов
создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
участие в работе клубов профессиональной направленности специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами учреждения:

Положение о деятельности педагогического работника, осуществляющего классное руководство (кураторство) в учебных группах обучающихся по программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»
Программа профилактики правонарушений несовершеннолетних и защите их прав на 2024-2030 гг.
Положение о Совете профилактики
Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
Правила внутреннего распорядка обучающихся Елецкого государственного университета им. И.А. Бунина
Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

наличие индивидуального портфолио
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения осуществляется в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся, итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу
Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям: наличие студенческих объединений, кружков и секций; оформление предметно-пространственной среды

Календарный план воспитательной работы
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
на 2026 — 2027 учебный год

	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	**Ответственные**
	1. Образовательная деятельность			
1.	Торжественное мероприятие «День знаний»	обучающиеся 1 курса	01.09.2026	Проректор по ВРиМП, Управление по ВРиМП, Дирекция института СПО, кураторы
2.	Деятельность в рамках образовательных модулей (проведение олимпиад, конкурсов, участие в конференция)	обучающиеся всех групп	в течение года	Дирекция института СПО, кураторы, преподаватели
	2. Кураторство			
1.	Адаптационные мероприятия для первокурсников	обучающиеся 1 курса	01.09.2026-10.09.2026	Проректор по ВРиМП, Управление по ВРиМП, Дирекция института СПО, кураторы
2.	Встреча со студентами, проживающими в общежитии	обучающиеся всех групп	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
3.	Кураторские часы для первокурсников «Час живого общения: будем знакомы»	обучающиеся 1 курса	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы Совет обучающихся
4.	Социально-психологическое тестирование с целью выявления у обучающихся склонности к аддиктивному поведению	обучающиеся 1курса	октябрь–ноябрь 2026 г.	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР, кураторы
5.	Проведение родительских собраний	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
6.	Проведение тематических кураторских часов «Права и обязанности студента: знай и выполняй»	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
	3. Наставничество			
1.	Посещение первокурсниками музейных коллекций и выставочных экспозиций университета	обучающиеся 1 курса	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
2.	Мероприятия по адаптации иностранных студентов к российской	всех групп обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы

	образовательной среде (индивидуальные беседы по доведению норм законодательства РФ)			
3.	Мероприятия по плану работы Ассоциации патриотических клубов «Я горжусь»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
4.	Работа Студенческих Объединений	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
5.	День солидарности в борьбе с терроризмом	обучающиеся всех групп	3.09.2026	Заместитель директора по ВР
6.	Торжественные мероприятия, посвященные 25-летнему юбилею университета	обучающиеся всех групп	03.09.2026-04.09.2026	Проректор по ВРиМП, Управление по ВРиМП, Дирекция института СПО кураторы
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Просветительские мероприятия по профилактике здорового образа жизни. Виртуальная экскурсия, приуроченная к Всемирному Дню трезвости	обучающиеся всех групп	11.09.2026	Дирекция института СПО, Центр здоровья ГУЗ «Горбольница №2»
2.	Участие в мероприятиях Молодежного дня здоровья, посвященного Международному дню студенческого спорта	обучающиеся всех групп	19.09.2026	Дирекция института СПО
3.	Неделя безопасности дорожного движения	обучающиеся всех групп	15.09.26-21.09.26	Заместитель директора по ВР, кураторы, представители ГИБДД
4.	Межрегиональный событийный туристский фестиваль «Антоновские яблоки»	обучающиеся всех групп	23.09.2026	Управление по ВРиМП, кураторы
5.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню СПО, 85-летию системы СПО	обучающиеся всех групп	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
6.	День СПО – участие в юбилейном мероприятии	обучающиеся всех групп	2.10.2026	Дирекция института СПО
7.	День пожилых людей: проведение тематических бесед	обучающиеся всех групп	2.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
8.	День Учителя	обучающиеся всех групп	4.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы,
9.	Участие в городских	обучающиеся	02.10.2026–	Заместитель директора

	акциях «Чистый четверг»	всех групп	31.10.2026	по ВР, кураторы
10.	День работника пищевой промышленности	обучающиеся всех групп	октябрь	куратор
11.	Участие в общеуниверситетском фестивале «А у нас в семье традиция»	обучающиеся всех групп	в течение октября	Заместитель директора по ВР, кураторы
12.	День отца «Отчество – от слова «отец	обучающиеся всех групп	14.10.2026 – 20.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
13.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню рождения И. Бунина: возложение цветов к памятникам Бунина, чтение стихов, просмотр фильмов о Бунине	обучающиеся всех групп	21.10.2026– 25.10.2026	Заместитель директора по ВР
14.	Институтский праздник посвящения в студенты	обучающиеся всех групп	31.10.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
15.	Мероприятия, посвященные Дню народного единства	обучающиеся всех групп	3.11. 2026	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР, кураторы
16.	Проведение мероприятий в рамках Международного Дня толерантности (проведение кураторских часов, просмотр видеороликов)	обучающиеся всех групп	11.11.2026– 15.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
17.	Участие в общеуниверситетском «Дне первокурсника», приуроченном к Международному дню студента	обучающиеся всех групп	18.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
18.	«Терроризм и экстремизм в современном мире» – студенческие дебаты, просмотр фильмов	обучающиеся всех групп	18.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
19.	Участие в общеуниверситетской спартакиаде первокурсников	обучающиеся всех групп	в течение ноября	Заместитель директора по ВР, преподаватели ИФКиБЖ
20.	Международный день отказа от курения. Акция «Меняю сигарету на конфету»	обучающиеся всех групп	18.11.2026	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП,
21.	День матери «Материнский подвиг»	обучающиеся всех групп	24.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
22.	Всемирный день информации	обучающиеся всех групп	28.11.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы

23.	«Государственные символы России: история и современность»	обучающиеся всех групп	в течение ноября	Заместитель директора по ВР, кураторы
24.	Мероприятия в рамках Международного Дня борьбы со СПИД (просмотр фильмов, дискуссии, проведение кураторских часов)	обучающиеся всех групп	02.12.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
25.	Участие в общеуниверситетском творческом конкурсе «Память сильнее времени», посвященном Дню освобождения Ельца от немецко-фашистских захватчиков	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР
26.	Посещение фотовыставки «Малый город – большой Победе», посвященной Дню освобождения Ельца от немецко-фашистских захватчиков	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
27.	Кураторские часы, приуроченные к Международному Дню добровольчества	обучающиеся 1 курса	04.12.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
28.	Участие в квесте, посвященном истории Елецкой наступательной операции	обучающиеся всех групп	09.12.2026	Заместитель директора по ВР, кураторы
29.	Участие в общеуниверситетском творческом конкурсе арт-объектов «Новогодний сувенир»	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
30.	Творческий конкурс "Новогодняя открытка и поздравление"	обучающиеся всех групп	в течение декабря	Заместитель директора по ВР, кураторы
31.	«Татьянин день»: чествование лучших студентов университета	обучающиеся всех групп	24.01.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
32.	День снятия блокады Ленинграда: проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	20.01 - 27.01.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели истории
33.	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943): проведение	обучающиеся всех групп	2.02.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели истории

	тематических кураторских часов			
34.	Участие в торжественном мероприятии в День российской науки	обучающиеся всех групп	6.02.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
35.	Малая зимняя универсиада ЕГУ им. И.А. Бунина	обучающиеся всех групп	в течение февраля	Заместитель директора по ВР, преподаватели ИФКиБЖ
36.	Участие в общеуниверситетском конкурсе «Студент года–2026»	обучающиеся всех групп	20.02.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
37.	Мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества	обучающиеся всех групп	20.02.2027	Заместитель директора по ВР, Совет обучающихся института СПО
38.	Города трудовой доблести	обучающиеся всех групп	03.03.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
39.	Участие в Общеуниверситетском конкурсе «Студентка года–2026»	обучающиеся всех групп	06.03.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
40.	Мероприятия, посвященные Международному женскому дню	обучающиеся всех групп	03.03 - 06.03.2027	Заместитель директора по ВР, Совет обучающихся института СПО
41.	Фестиваль «Студенческая весна–2026»	обучающиеся всех групп	март–апрель 2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР
42.	День воссоединения Крыма с Россией: проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	18.03.2027	Заместитель директора по ВР, преподаватели истории
43.	Участие в городских акциях «Чистый четверг»	обучающиеся всех групп	в течение апреля	Заместитель директора по ВР, кураторы
44.	Мероприятия, посвященные Всемирному дню здоровья	обучающиеся всех групп	07.04.2027	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР кураторы
45.	«Наука рядом»: «Космос далекий и близкий»	обучающиеся всех групп	10.04.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
46.	Проведение мероприятий в рамках «Декады правовых знаний»	обучающиеся всех групп	в течение апреля	Заместитель директора по ВР, кураторы, представители ОМВД России
47.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы	обучающиеся всех групп	17.04.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы, преподаватели института ИиК

	Великой Отечественной войны: проведение тематических кураторских часов			
48.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню весны и труда	обучающиеся всех групп	01.05.2027	Дирекция института СПО
49.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы в ВОв	обучающиеся всех групп	09.05.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
50.	Международный день музеев: посещение музеев города	обучающиеся всех групп	18.05.2027	Дирекция института СПО, кураторы
51.	День славянской письменности и культуры: участие в общеуниверситетских мероприятиях, проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	23.05.2027	Дирекция института СПО, кураторы
52.	Праздник Последнего звонка	обучающиеся всех групп	27.05.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
53.	Проведение акции к Всемирному дню без табака «Вуз без наркотиков и табака»	обучающиеся всех групп	29.05.2027	Проректор по ВРиМП, Управление по ВПиМП, Заместитель директора по ВР, кураторы
54.	Спортивный праздник «Веселые старты», посвященный году семьи	обучающиеся всех групп	В течение мая	Дирекция института СПО, кураторы
55.	Международный день защиты детей: проведение тематических кураторских часов	обучающиеся всех групп	01.06.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
56.	Участие в общегородских мероприятиях, посвященных Дню России	обучающиеся всех групп	11.06.2027–12.06.2027	Дирекция института СПО, кураторы
57.	День памяти и скорби: участие в городских мероприятиях, посвященных 84-й годовщине начала Великой Отечественной войны	обучающиеся всех групп	21.06 - 22.06.2027	Заместитель директора по ВР, кураторы
58.	Участие в городских мероприятиях в рамках празднования Дня молодежи	обучающиеся всех групп	25.06.2027	Дирекция института СПО
59.	Участие обучающихся в конкурсе «Большая перемена»	обучающиеся всех групп	в течение июня	Заместитель директора по ВР
60.	Участие обучающихся в	обучающиеся	Июль-	Заместитель директора

	региональном этапе Российской национальной премии «Студент года – 2026» профессиональных образовательных организаций Липецкой области	всех групп	сентябрь 2027	по ВР
61.	День Государственного Флага Российской Федерации	обучающиеся всех групп	22.08.2027	Заместитель директора по ВР
62.	Мероприятия, посвященные 80-летию Победы в Великой Отечественной войне	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
63.	Кураторские часы в рамках курса «Разговоры о важном»	обучающиеся всех групп	по графику	кураторы
64.	Мероприятия экологической направленности	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
65.	Круглогодичная спартакиада обучающихся ЕГУ им. И.А. Бунина	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, преподаватели
66.	Спартакиада допризывной молодежи	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
67.	Мероприятия в рамках Всероссийского проекта «Твой ход»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
68.	Мероприятия в рамках работы штаба #МЫВМЕСТЕ на базе вуза	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Проректор по ВРиМП, управление по ВРиМП Дирекция института СПО, кураторы
69.	Индивидуальные беседы с обучающимися, родителями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
70.	Формирование навыков противодействия коррупции	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Посещение первокурсниками музейных коллекций и выставочных экспозиций университета	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Оформление тематических экспозиций в рамках памятных дат	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы

	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Индивидуальные беседы с родителями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
	7. Самоуправление			
1.	Работа Совета Профилактики	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО
2.	Работа Студенческого Совета	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, обучающиеся
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Кураторские часы в группах по профилактике инфекционных заболеваний	обучающиеся всех групп	в течение сентября	Заместитель директора по ВР, кураторы
2.	«Основы безопасности в сети Интернет» (с привлечением представителей правоприменительной и правоохранительной систем ОМВД по г. Ельцу)	обучающиеся всех групп	в течение ноября	Директор института СПО, Заместитель директора по ВР, кураторы
3.	Мероприятия по профилактике проявлений терроризма и экстремизма	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
4.	Мероприятия антикоррупционной направленности: правовой ликбез	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
5.	Профилактика правонарушений, безнадзорности, суицидального настроения	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Встречи с работодателями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Экскурсии на предприятия социальных партнеров	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
3.	Участие в ежегодной «Ярмарке вакансий»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
4.	Организация практической подготовки на базе работодателя	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО
5.	Фестиваль профессий	обучающиеся	октябрь	кураторы

	«Билет в будущее»	всех групп		
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Мероприятия по итогам производственной практики	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
2.	Участие в ярмарках учебных мест	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
3.	Деловая игра «Учимся управлять»	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы
4.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	обучающиеся всех групп	в течение учебного года	Дирекция института СПО, кураторы