Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
образовательной
организации
_____
«___»_____20__ г.

Адаптированная образовательная программа

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Нозология
для лиц с соматическими заболеваниями

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

с. Новый Быт, 2026 г.

адаптированная образовательная программа *–программа подготовки специалистов среднего звена* разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343;

- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разработанной ФГБОУ ВО Московский государственныйуниверситет пищевых производств.

-примерной адаптированной образовательной программы для обучающихся с соматическими заболеваниями, разработанной БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

1.1 Общие сведения

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3. Используемые термины, определения, сокращения

1.4. Характеристика категории обучающихся осваивающих адаптированную основную образовательную программу среднего профессионального образования

Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Результаты освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

5.5. Адаптированные рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей

5.6. Рабочие программы адаптационных дисциплин

Раздел 6. Условия реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению адаптированной образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению примерной адаптированной образовательной программы

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.5. Требования к кадровым условиям реализации примерной адаптированной образовательной программы

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.7. Требования к организации практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья
6.8. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации
Раздел 8. Разработчики адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования
Приложение 1. Рабочие программы адаптированных профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы адаптированных учебных дисциплин
Приложение 3. Рабочая программа воспитания
Приложение 4. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации по специальности

Раздел 1. Общие положения

1.1. Общие сведения

Адаптированная образовательная программа (далее - АОП СПО) представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - лиц с ОВЗ) в профессиональных образовательных организациях.

АОП СПО обеспечивает формирование у обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ профессиональных компетенций, установленных федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, профессиональными стандартами по соответствующему направлению подготовки.

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

АОП СПО разработана с учетом полученного уровня образования обучающимся (основное общее образование).

Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	6

1.2.Нормативную правовую основу разработки АОП составляют:

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

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

- Федеральный закон от 24.11.1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

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

-прядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г, № 762);

- приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- положение о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Минпросвещения России от 05.08.2020 г № 885/390;

- приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. N 515 "Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности";

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 N 1309 "Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи";

- постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. N 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования";

- постановление Правительства РФ от 29.03.2019 г. N 363 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";

- распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 г. N Р-74 "Об утверждении ведомственной целевой программы "Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования" (вместе с "Паспортом ведомственной целевой программы "Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования");

- распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 г. N Р-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";

- письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. N 05-401 "О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями";

- письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 г. N 05-369 "О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки";

- письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 г. N 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

- письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 г. N 05-249 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения", утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

- письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 г. N 05-398 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий");

- письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 г. N 06-2023 "О методических рекомендациях" (вместе с "Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения", "Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий")

- Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум».

1.3. Используемые термины, определения, сокращения

АОП СПО - адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП –основная профессиональная образовательная программа;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ИПРА - индивидуальная программа реабилитации и абилитации;

МСЭ - медико-социальная экспертиза;

ИУП - индивидуальный учебный план.

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.4. Характеристика категории обучающихся осваивающих адаптированную основную образовательную программу среднего профессионального образования

1.1. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную основную образовательную программу среднего профессионального образования
Адаптированная основная программа среднего профессионального образования разработана для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ.

Адаптированная программа среднего профессионального образования разработана для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ с соматическими заболеваниями. Среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с физическими нарушениями лица с соматическими заболеваниями представляют самую большую группу.

Обучающиеся, имеющие инвалидность и/или ОВЗ, связанные с соматическими заболеваниями, относятся к нозологической группе лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития. Их называют «скрытыми» инвалидами, так как дефект лиц с соматическими заболеваниями незаметен внешне, но оказывает влияние на всю жизнедеятельность субъекта. При обучении и последующей профессиональной деятельности они не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Для данной категории обучающихся важно дозировать нагрузки при обучении, при необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность. Целесообразен контроль знаний в течение семестра, чтобы к началу зачетно-экзаменационных мероприятий студенты не перегружались заучиванием больших объемов материала. Текущая отчетность в период обучения может быть зачтена как итоговое мероприятие и освобождать от сдачи зачета или экзамена. Преподаватель, при работе с обучающимися с соматическими заболеваниями, должен проводить отбор учебного материала для них, предлагать к изучению основные положения преподаваемой дисциплины, уменьшать объем заданий. Это связано с тем, что перегрузка в процессе обучения отражается на состоянии здоровья у данной категории студентов и может приводить к его ухудшению.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда[1].

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования[2].

Лица, признанные инвалидами I, II или III группы после получения среднего профессионального образования или высшего образования, вправе повторно получить профессиональное образование соответствующего уровня по другой профессии, специальности или направлению подготовки за счет бюджетных ассигнований федерального

бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов в порядке, установленном Федеральным законом для лиц, получающих профессиональное образование соответствующего уровня впервые·

Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность: производство молочной продукции.

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

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство молочной продукции	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;

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения предусматриваемые ФГОС: очная/заочная

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки освоения программы
основного общего образования	*Техник-технолог*	3 года 10 месяцев

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов – срок обучения 3 года 10 месяцев.

Разработка и реализация адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования ориентирована на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения среднего профессионального образования обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, их социализации и адаптации;

- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и/или лиц с ОВЗ;

- возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающегося с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ;

- формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Раздел 4. Результаты освоения примерной адаптированной образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	**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 задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; 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; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	**Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотическойпозиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** 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.
		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.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	**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.

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**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

4.1. 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	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	**Практический опыт:** 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.	**Практический опыт:** 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 бесперебойнуюритмичную работ 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	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.	**Практический опыт:** 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:** общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологическиеи 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 соответствиис 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.
		Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологическиеи 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 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	**Практический опыт:** 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 проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;

		соблюдения требованийк 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, технологическиеи 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.	**Практический опыт:** 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.	**Умения:** рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
	ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Практический опыт:** 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.	**Практический опыт:** 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.	**Практический опыт:** 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 учётно-отчётную документацию.	**Практический опыт:** ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
		Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
		Знания: учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Выполнение работ по профессии Мастер производства молочной продукции	ПК 4.1. Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.	**Умения:** определение органолептических и физико-химических показатели молока; отбор проб молока и подготовка их к анализу; демонстрация приемки сырья и подготовки к технологической переработке; подготовка сырья для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составление смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого;
	ПК 4.2. Вести процесс производства смеси мороженого.	проведение нормализации молока для получения смеси; ведение процессов термической обработки молока; изготовление дополнительных компонентов мороженого; дозирование, декорирование и фасовка мороженого; закаливание мороженого; глазировка мороженого и творожных сырков; упаковка готовой продукции
	ПК 4.3. Регулировать работу оборудования по производству мороженого.	организация работы оборудования для механической и термической обработки молока; регулировка работы оборудования по производству мороженого

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий	**ЛР 11**

основами эстетической культуры	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[1]	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	**ЛР 14**
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	**ЛР 15**
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	**ЛР 16**
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	**ЛР 17**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[2]	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 18**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[3]	
Мотивация к самообразованию и развитию	**ЛР 19**

Раздел 5. Структура примерной адаптированной образовательной программы

5.1. Учебный план (включает адаптационные дисциплины АД.01 Адаптивные информационно – коммуникационные технологии., АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение, АД.03 Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний.

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
						Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК														
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК													
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем / 17 нед.	2 сем ./ 24нед.	3 сем. / 17 нед.	4 сем ./ 22+2 нед. практика	5 сем ./ 17нед.	6 сем. / 17+8 нед. практика	7 сем. / 17 нед.	8 сем ./ 3+15 нед. практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**10**	**3**	**1476**	**-**	**1476**	**1070**	**388**			**0**	**18**	**612**	**864**	-	-	-	-	-	-
ОУД. 01	Русский язык		2	123	-	123	117	-				6	51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД. 02	Литература	2		123	-	123	123	-					51	72	-	-	-	-	-	-

ОУД. 03	Математика		2	205	-	205	199	-				6	85	120	-	-	-	-	-	-
ОУД. 04	Иностранный язык	2		123	-	123	0	123					51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД. 05	Информатика	2		123	-	123	73	50					51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД. 06	Физика	2		82	-	82	58	24					34	48	-	-	-	-	-	-
ОУД. **П.**07	Химия		2	123	-	123	79	38				6	51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД**. П**.08	Биология	2		123	-	123	113	10					51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД. 09	История	2		123	-	123	123	-					51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД. 10	Обществознание	2		41	-	41	41	-					17	24	-	-	-	-	-	-
ОУД. 11	География	2		41	-	41	41	-					17	24	-	-	-	-	-	-
ОУД. 12	Физическая культура	2		123	-	123		123					51	72	-	-	-	-	-	-
ОУД. 13	Основы безопасности и защиты Родины	2		82	-	82	62	20					34	48	-	-	-	-	-	-
ОУД. 14	Индивидуальный проект	2		41	-	41	41	-					17	24	-	-	-	-	-	-
	Социально-гуманитарный цикл	**5**	**0**	**534**	**30**	**504**	**144**	**360**			**0**	**0**			**170**	**160**	**68**	**68**	**68**	**0**
СГ.01	История России	3		34	2	32	32	-							32/2	-	-	-	-	-

СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		176	10	166	-	166							32/2	38/2	32/2	32/2	32/2	0
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	4		74	4	70	42	28							32/2	38/2	-	-	-	-
СГ.04	Физическая культура	7		176	10	166		166							32/2	38/2	32/2	32/2	32/2	0
СГ.05	Основы бережливого производства	4		40	2	38	38	-							-	38/2	-	-	-	-
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3		34	2	32	32	-							32/2	-	-	-	-	-
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**8**	**4**	**1284**	**64**	**1220**	**706**	**490**				**24**			**289**	**474**	**255**	**266**	**0**	**0**
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	5		34	2	32	32	-							-	-	32/2	-	-	-
ОП.02	Процессы и аппараты		4	112	4	102	62	40				6			32/2	76/2	-	-	-	-
ОП.03	Метрология и стандартизация	6		66	4	62	42	20							-	-	32/2	30/2	-	-
ОП.04	Автоматизация технологических процессов		6	100	4	90	50	40				6			-	-	32\2	64/2	-	-
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	6		132	7	125	65	60							-	-	64/4	61/3	-	-
ОП.06	Химия		4	139	7	126	80	46				6			48/3	84/4	-	-	-	-

ОП.07	Инженерная графика	4		91	5	86		86							48\3	38/2	-	-	-	-
ОП.08	Техническая механика	4		60	2	58	38	20								58/2	-	-	-	-
ОП.09	Электротехника и электронная техника	4		60	2	58	38	20								58/2	-	-	-	-
ОП.10	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		4	129	7	116	56	60				6			48/3	74/4	-	-	-	-
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	3		34	2	32	32								32/2	-	-	-	-	-
ОП.12	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		74	4	70	50	20							32/2	38/2	-	-	-	-
АД.00	**Адаптационный цикл**	**3**		**253**	**14**	**239**	**161**	**78**							**34**	**30**	**85**	**104**		
АД.01	Адаптивные информационно – коммуникационные технологии.	6		74	4	70	60	10							-	-	32/2	38/2	-	-
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	6		115	6	109	71	38							-	-	48/3	61/3	-	-
АД.03	Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний	4		64	4	60	30	30							32/2	28/2	-	-	-	-
П. 00	**Профессиональный цикл**	**5**	**5**	**1530+ 900= 2430**	**68**	**1432**	**946**	**444**	**42**	**900**		**30**			**153**	**158+ 72= 230**	**289**	**278+ 288= 566**	**544**	**108 + 540= 648**

ПМ. 01	**Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**	**2**	**2**	**1105 +252 +216 = 1573**	**49**	**1044**	**742**	**260**	**42**	**468**		**12**			**153**	**158+ 72= 230**	**221**	**214+ 180= 394**	**323**	**36+ 216= 252**
МДК. 01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линияхиз молочного сырья	8	4	615	27	582	432	150	-	-		6			145/ 8	153/ 5	64/4	64\2	162/ 8	0
МДК 01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линияхиз молочного сырья	8		448	22	420	310	110	-	-		6			-	-	146/ 7	142/6	114/ 9	24
КП.ПМ 01	Курсовой проект			42	-	42	-	-	42	-					-	-	-	-	30	12
УП. 01	Учебная практика			252	-	-	-	-	-	252						72	-	180	-	-
ПП. 01	Производственная практика			216	-	-	-	-	-	216					-	-	-	-	-	216

ПМ. 02	**Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производствai обращения на рынке**	**1**	**1**	**224+ 144+ 72= 440**	**10**	**208**	**118**	**90**	**-**	**216**		**6**			**-**	**-**	**68**	**64+ 108= 172**	**68**	**24+ 108= 132**
МДК. 02.0 1	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	8		224	10	208	118	90	-			6					64\4	62/2	64 /4	24
УП. 02	Учебная практика			144	-	-	-	-	-	144							-	108	-	36
ПП. 02	Производственная практика			72	-	-	-	-	-	72							-	-	-	72
ПМ. 03	**Обеспечение деятельности структурного подразделения**	**1**	**1**	**115 +72 = 187**	**5**	**104**	**74**	**30**	**-**	**72**		**6**					**-**	**-**	**85**	**30+ 72= 102**
МДК 03.01	Организация работы структурного подразделения	8		115	5	104	74	30	-	-							-	-	80/ 5	30
ПП.03	Производственная практика			72						72										72
ПМ.0 4	**Выполнение работ по профессии мастер производства молочной продукции**	**1**	**1Э кв**	**86+ 144= 230**	**4**	**76**	**-**	**76**				**6**							**68**	**18+ 144= 162**

МДК 04.01	Выполнение работ по профессии мастер производства молочной продукции	8		86	4	76	-	76		-									64/4	18
ПП. 04	Производственная практика			144						144									-	144
	Всего			**4248**								**54**	**0**	**0**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**648**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**216**																**6 нед**
	Всего	**21**	**9**	**4464**																
Всего с общеобразовательным циклом		**32**	**12**	**5940**																

Все учебные дисциплины и профессиональные модули разделены на учебные циклы: социально-гуманитарный, общепрофессиональный, профессиональный и адаптационный.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования разрабатывается на основе примерного учебного плана и предусматривает добавление адаптационных дисциплин.

Введение адаптационных дисциплин в ППССЗ предназначено для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе традиционных российских ценностей (жизни, достоинства, прав и свобод человека, патриотизма, гражданственности, служения Отечеству и ответственности за его судьбу, высоких нравственных идеалов, крепкой семьи, созидательного труда, приоритета духовного над материальным, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, взаимопомощи и взаимоуважения, исторической памяти и преемственности поколений, единства народов России[4]), а также принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Задачи воспитания обучающихся в образовательной организации:

усвоение обучающимися знаний норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

формирование и развитие личностных отношений к этим нормам, ценностям, традициям (их освоение, принятие);

приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям социокультурного опыта поведения, общения, межличностных социальных отношений, применения полученных знаний;

достижение личностных результатов освоения общеобразовательных программ в соответствии с ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения обучающимися образовательных программ включают:

осознание российской гражданской идентичности;

сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;

готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;

сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

5.5. Примерные адаптированные рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей:

В рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей:

– сформулированы требования к результатам их освоения: приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

– сформулированы требования к формируемым компетенциям;

– указано место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;

– указан объем дисциплины (модуля) в академических часах (по видам учебных занятий) с указанием часов, выделенных на консультации и самостоятельную работу обучающихся;

– представлено содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;

– описаны условия реализации рабочей программы дисциплины (модуля): образовательные технологии, требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, по профессиональным модулям – требования к кадровому обеспечению образовательного процесса;

– представлен фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов профессиональная образовательная организация устанавливает особый порядок освоения указанной дисциплины на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Это могут быть подвижные занятия адаптивной физической культурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, которые проводятся специалистами, имеющими соответствующую подготовку. При их проведении специалист обязан учитывать вид и тяжесть нарушений организма, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида. Для лиц с ограничениями передвижения это могут быть занятия по видам спорта, не требующим двигательной активности.

Преподаватели дисциплины "Физическая культура" должны иметь соответствующую подготовку для занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Группы для занятий физической культурой рекомендуется формировать в зависимости от степени заболевания.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, а также их аннотации, представлены на сайте образовательной организации в подразделе «Образование».

5.6. Рабочие программы адаптационных дисциплин

Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин. Адаптационная дисциплина — это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Перечень дисциплин адаптационного учебного цикла определяется образовательной организацией с учетом особенностей контингента обучающихся и включает следующие дисциплины: АД.01 Адаптивные информационно – коммуникационные технологии АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение АД.03 Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний.

Раздел 6. Условия реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению адаптированной образовательной программы

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

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

Лаборатория «Химии»: общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели; оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.

Лаборатория «Биохимии», Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: измерительное оборудование: весы, РН-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели; оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»: комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»; комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»: средства измерения электрических величин; средства измерения геометрических размеров; раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ»;м видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация».

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории должны быть оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья

Методические аспекты образования обучающихся с иными нарушениями заключаются в следующем:

- нормализация психоэмоционального и функционального состояния обучающихся;
- повышение физической работоспособности;
- снятие утомления и повышение адаптационных возможностей студентов.

На занятиях педагогу рекомендуется:

- использовать наглядный метод обучения;
- вырабатывать самоконтроль у обучающихся;

- делать паузы по ходу занятия;

- предусмотреть смену видов деятельности;

- дифференцировать задания по степени сложности с учетом возможностей студентов;

- обеспечивать оптимальную пространственную и временную организацию образовательной среды;

- максимально расширять образовательное пространство за счет социальных контактов с широким социумом.

Особую роль в педагогической деятельности играет использование наглядного материала, обучающих видеоматериалов. Для студента-инвалида с иными нарушениями компьютер обеспечивает дополнительный и значимый ресурс как средства обучения, контроля результатов обучения, учебной и иной познавательной коммуникации. Применение компьютерной техники в индивидуализации обучения обеспечивает для обучающихся построение и реализацию индивидуального образовательного маршрута, возможность оперативной обратной связи, оказания быстрой индивидуальной помощи в случае затруднения усвоения учебной информации.

Для того чтобы обучение обучающегося с иными нарушениями оказалось успешным, преподаватели, мастера производственного обучения и другие участники образовательного процесса должны знать особенности развития этой категории обучающихся и учитывать их в образовательном процессе. Необходимо сохранять принцип коррекционной направленности обучения, которая должна обеспечиваться специальными методами обучения, введением специальных пропедевтических занятий, предшествующих изучению отдельных разделов и тем программы, а также введением специальных индивидуальных и групповых занятий.

Продолжительность занятия не должна превышать 1,5 часа (в день 3 часа), после чего рекомендуется 10-15-минутный перерыв.

Для организации учебного процесса необходимо определить учебное место в аудитории, следует разрешить обучающемуся самому подбирать комфортную позу для выполнения письменных и устных работ. При проведении занятий следует учитывать объем и формы выполнения устных и письменных работ, темп работы аудитории и по возможности менять формы проведения занятий. При работе с обучающимися иными нарушениями необходимо использовать методы, активизирующие познавательную деятельность учащихся, развивающие устную и письменную речь и формирующие необходимые учебные навыки.

Проектирование учебного пространства и оснащение рабочего места должно осуществляться с учетом тяжести заболевания, степени функциональных нарушений и ограничения способности к основным видам деятельности - учебной и трудовой. Рабочее место должно обеспечивать инвалиду деятельность с незначительными или умеренными нагрузками, исключать возможность ухудшения здоровья или травматизма инвалида. Временной режим обучения - щадящий для всех групп инвалидов, учитывающий снижение их умственной и физической работоспособности, особенности психофизического состояния и требующий чередования (смены) интеллектуальной, физической нагрузки и отдыха.

Образовательная организация располагает материально-технической базой,

обеспечивающей проведение практической подготовки (лабораторных и практических занятий, учебной практики), дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательной организации.
Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	русского языка и литературы
3	иностранного языка
4	математики
5	физики
6	химии и биологии
7	информационных технологий в профессиональной деятельности
8	Процессов и аппаратов пищевых производств
9	технологии молока и молочных продуктов
10	технологического оборудования молочного производства
11	безопасности жизнедеятельности, охраны труда и экологических основ природопользования
12	экономики, менеджмента и маркетинга
	Лаборатории:
1	химии
2	автоматизации технологических процессов
3	метрологии и стандартизации
4	микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ

профессиональных модулей, и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Профессионалы по компетенции «Сыроварение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области технологии молока и молочных продуктов.

6.2. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению адаптированной образовательной программы

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям АОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация АОП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине и по каждому модулю из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине и по каждому модулю на одного обучающегося.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и модулям в 100 % объеме.

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01. История России	достаточное
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	достаточное
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	достаточное
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04. Физическая культура	достаточное
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05. Основы бережливого производства	достаточное
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06. Основы финансовой грамотности	достаточное
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	достаточное
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02. Процессы и аппараты	достаточное
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03. Метрология и стандартизация	достаточное
10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04. Автоматизация технологических процессов	достаточное
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП 05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	достаточное

12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	достаточное
13	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	достаточное
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	достаточное

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся в образовательном процессе, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть АОП (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа студентов подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

6.3.Требования к практической подготовке обучающихся с соматическими заболеваниями

Практическая подготовка при реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена, в частности, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих[10.]

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов АОП СПО в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных

работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья[11.]

Практическая подготовка обучающихся является обязательной составной частью АОП СПО. Особенности проведения практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ заключаются в решении задач трудовой реабилитации, адаптации к реальным условиям работы, коммуникации в сфере профессиональной деятельности, формирование профессиональных навыков и компетенций в соответствии с индивидуальными особенностями и физическими возможностями обучающихся с соматическими заболеваниями.

Организация практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении профессиональной образовательной организации).

Специальные (особые) условия могут включать:

1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;

2) проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или

совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;

3) присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практической подготовки и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;

4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России №685н от 19 ноября 2013 г. «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;

6) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки и др.

Для прохождения практической подготовки обучающемуся создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в организациях составляет: для инвалидов I и II групп не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма проведения практической подготовки устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающихся с соматическими нарушениями образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практической подготовки инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Для обучающихся с соматическими нарушениями форма проведения практической подготовки устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При необходимости могут быть предусмотрены иные типы практик дополнительно к установленным стандартом, если это предусмотрено АОП СПО, индивидуальным учебным планом.

Практическая подготовка обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ может проводиться на предприятиях либо в ПОО (в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно-опытных участках, полигонах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах образовательного учреждения).

Для прохождения практической подготовки в ПОО создаются специальные рабочие места с учетом профессионального вида деятельности, необходимых трудовых функций, а также нозологии обучающегося. Соответствие площадки ПОО требованиям, направленным на предупреждение причинения вреда инвалидам и иным МГН при формировании безбарьерной среды осуществляется в рамках Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.

ПОО может осуществлять проведение практической подготовки в организациях или на предприятиях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках АОП СПО, на основе договоров. По соглашению сторон данные об инвалидности и особые условия труда отражаются в договоре. Соответствие площадки предприятия требованиям, направленным на предупреждение причинения вреда инвалидам и иным МГН при формировании безбарьерной среды осуществляется в рамках Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ. О техническом регулировании.

Место практической подготовки может быть выбрано обучающимся самостоятельно при условии соответствия базы практической подготовки требованиям, обеспечивающим выполнение программы в полном объеме.

При выборе места прохождения практической подготовки учитывается аспекты безбарьерной среды базы, материально-технические условия для посещения обучающимися с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, возможность обеспечения безопасных условий прохождения практической подготовки обучающимся, отвечающим санитарным правилам и требованиям охраны труда.

С целью обеспечения беспрепятственного доступа обучающихся к местам прохождения практической подготовки разрабатывается маршрут, способ передвижения; определяются сопровождение, специальные технические средства и оборудование рабочего места в соответствии с требованиями к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту работы в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практической подготовки.

При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда, утвержденным приказом Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

Промежуточная аттестация обучающегося с инвалидностью и/или лица с ОВЗ по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных

материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи обучающемуся с инвалидностью и/или лица с ограниченными возможностями здоровья.

Предъявляются особые требования к кадровому обеспечению проведения практической подготовки: для сопровождения обучающихся с инвалидностью при прохождении аттестаций в процессе практической подготовки возможно привлечение ассистента (помощника), специалиста по специальным техническим и программным средствам, социального педагога, психолога, ассистента (помощника) по оказанию технической помощи и других специалистов (при необходимости). Для комплексного сопровождения обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ при прохождении практик из числа сотрудников ПОО при необходимости назначаются тьюторы.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических и программных средств обучения с учетом разных нозологий лица, принимающие участие в организации и проведении практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, промежуточной аттестации по итогам практической подготовки, проходят обучение по вопросам реализации инклюзивного образования.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися: информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.), массовые и социокультурные мероприятия; спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия; деятельность творческих объединений, студенческих организаций; психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации; научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.); опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

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

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации примерной адаптированной образовательной программы

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к

реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися инвалидностью и/или лица с ОВЗ профессионального учебного цикла, должны иметь опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22. Пищевая промышленность, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Руководящие и педагогические работники ПОО проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АООП СПО, должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся ограничений возможностей здоровья. Преподаватели, участвующие в реализации адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования, должны иметь следующие необходимые знания:

- об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- в области методик, технологий, подходов в организации образовательного

процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ и в рамках реализации адаптированной образовательной программы привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги-дефектологи и другие специалисты[12].

Инструктор по физической культуре[13] (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

Порядок работы специалистов по сопровождению обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ в рамках реализации адаптированной образовательной программы определяется в локальном акте ПОО.

Тьютор сопровождает формирование и реализацию индивидуальных образовательных программ обучающихся, выстраивает пространство совместной деятельности педагога- тьютора и обучаемого по проектированию и реализации самостоятельной деятельности студента (тьюторанта).

Тьюторское сопровождение предполагает оказание помощи тому, кто испытывает затруднения в процессе самостоятельной учебной деятельности по усвоению содержания дисциплины, затруднения в межличностных взаимодействиях, проблемах самооценки, проблемах переноса полученных знаний в практическую плоскость.

Работа педагога-психолога с обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся инвалидов и (или) лиц с ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

К финансовым условиям реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования относится исполнение расходных обязательств, обеспечивающих конституционное право лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ на получение среднего профессионального образования/профессиональное обучение. Бюджетные средства расходуются в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности ПОО. Объем действующих расходных обязательств отражается в задании Учредителя (регионального органа исполнительной власти в сфере образования) по оказанию

государственных (муниципальных) образовательных услуг в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Профессиональная образовательная организация обладает установленной федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" самостоятельностью в принятии решений и осуществлении действий, определенных Уставом учреждения. Источниками формирования имущества и финансовых ресурсов ПОО являются:

- бюджетные ассигнования регионального бюджета;
- имущество, закрепленное за ПОО на праве оперативного управления;
- другие источники доходов в соответствии с действующим законодательством.

ПОО самостоятельно устанавливает систему оплаты труда и стимулирования педагогических работников в соответствии с локальными нормативными актами образовательной организации.

6.7. Требования к организации практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья

Практическая подготовка обучающихся является обязательной составной частью АОП СПО. Особенности проведения практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ заключаются в решении задач трудовой реабилитации данной категории обучающихся, адаптации к реальным условиям работы, коммуникации в сфере профессиональной деятельности, формирование профессиональных навыков и компетенций в соответствии с индивидуальными особенностями и физическими возможностями обучающихся.

Организация практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении профессиональной образовательной организации).

Специальные (особые) условия могут включать:

1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;

2) проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;

3) присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практической подготовки и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;

4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России N 685н от 19 ноября 2013 г. "Об утверждении основных требований к

оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности";

5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;

6) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки и др.

Для прохождения практической подготовки обучающемуся создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в организациях составляет: для инвалидов I и II групп не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

При организации практической подготовки необходимо соблюдать общие рекомендации для обучающихся с инвалидностью различных нозологических групп:

- организация технического, психологического, коррекционно-поддерживающего сопровождения практической подготовки, направленного на повышение эффективности процесса адаптации на рабочем месте;

- использование специальных средств (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих возможность выполнения трудовых функций;

- обеспечение пространственной организации рабочего места с учетом эргономических требований;

- обеспечение доступности информации и коммуникаций;

- использование средств дополнительной и альтернативной коммуникации при необходимости;

- использование специальных методов, приемов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных и ассистивных технологий,

- предъявление необходимой документации (программа практической подготовки, индивидуальное задание, договор, рабочий график (план) проведения практической подготовки в профильной организации и др.) на носителе, адаптированном для конкретной нозологии;

- учет индивидуальных особенностей лиц инвалидностью и/или лиц с ОВЗ: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

- учет показанных условий для организации труда инвалидов и/или лиц с ОВЗ, утвержденных национальными стандартами и санитарными правилами

Создание специальных условий по дополнительному информационно-методическому обеспечению практической подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидностью для различных нозологических групп.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности для реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования предусматриваются все виды учебной и производственной практической подготовки. Для

инвалидов и/или лиц с ОВЗ форма проведения практической подготовки устанавливается профессиональной образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При необходимости могут быть предусмотрены иные типы практик дополнительно к установленным стандартом, если это предусмотрено АОП, индивидуальным учебным планом.

На завершающем этапе профессионального образования может быть организована производственная адаптационная практическая подготовка со следующими задачами:

- овладения обучающимися с инвалидностью и (или) ограниченными возможностями

здоровья профессиональной деятельностью на конкретном рабочем месте возможного постоянного трудоустройства;

- приобретения обучающимися опыта самостоятельной трудовой деятельности, социальной интеграции в профессиональной среде;

- индивидуализации рабочего места обучающемуся с инвалидностью для последующего рационального трудоустройства.

Производственно-адаптационная практическая подготовка проводится как специально организованная работа обучающихся с инвалидностью в режиме неполной занятости на месте возможного трудоустройства и носит индивидуальный характер.

Практическая подготовка обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ может проводиться на предприятиях либо в ПОО (в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно-опытных участках, полигонах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах образовательного учреждения).

Для прохождения практической подготовки в ПОО создаются специальные рабочие места с учетом профессионального вида деятельности, необходимых трудовых функций, а также нозологии обучающегося. Соответствие площадки ПОО требованиям, направленным на предупреждение причинения вреда инвалидам и иным МГН при формировании безбарьерной среды осуществляется в рамках Федерального закона от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ.

ПОО может осуществлять проведение практической подготовки в организациях или на предприятиях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках АООП, на основе договоров. По соглашению сторон данные об инвалидности и особые условия труда отражаются в договоре. Соответствие площадки предприятия требованиям, направленным на предупреждение причинения вреда инвалидам и иным МГН при формировании безбарьерной среды осуществляется в рамках Федерального закона от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ. О техническом регулировании.

Место практической подготовки может быть выбрано обучающимся самостоятельно при условии соответствия базы практической подготовки требованиям, обеспечивающим выполнение программы в полном объеме.

При выборе места прохождения практической подготовки учитывается аспекты безбарьерной среды базы, материально-технические условия для посещения обучающимися с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, возможность обеспечения безопасных условий прохождения практической подготовки обучающимся, отвечающим санитарным правилам и требованиям охраны труда.

С целью обеспечения беспрепятственного доступа обучающихся к местам прохождения практической подготовки разрабатывается маршрут, способ передвижения; определяются сопровождение, специальные технические средства и оборудование рабочего места в соответствии с требованиями к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту работы в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практической подготовки.

При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда, утвержденным приказом Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры".

Промежуточная аттестация обучающегося с инвалидностью и/или лица с ОВЗ по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено:

предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи обучающемуся с инвалидностью и/или лица с ограниченными возможностями здоровья.

Предъявляются особые требования к кадровому обеспечению проведения практической подготовки: для сопровождения обучающихся с инвалидностью при прохождении аттестаций в процессе практической подготовки возможно привлечение ассистента (помощника), специалиста по специальным техническим и программным средствам, социального педагога, психолога, тифлопедагога, сурдопереводчика и других специалистов. Для комплексного сопровождения обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ при прохождении практик из числа сотрудников ПОО при необходимости назначаются тьюторы.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических и программных средств обучения с учетом разных нозологий лица, принимающие участие в организации и проведении практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, промежуточной аттестации

по итогам практической подготовки, проходят обучение по вопросам реализации инклюзивного образования.

6.8. Требования к организации текущего контроля и промежуточной аттестации

В ПОО созданы фонды оценочных средств (ФОС), адаптированные для обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ, позволяющие оценить результаты обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных адаптированной образовательной программой.

Образовательная организация самостоятельно определяет требования к процедуре проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, и может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Обучающийся инвалидностью и/или лица с ОВЗ имеет право по желанию перейти на обучение по индивидуальному учебному плану. В таких случаях преподаватель производит перераспределение часов по дисциплине, текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Для обучающегося инвалида и/или лица с ОВЗ планируется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливаются ПОО самостоятельно с учетом
ограничений здоровья. Формы организации текущего контроля рекомендуется доводить до
сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах ПОО, но не позднее первых двух месяце вот начала обучения.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль направлен на получение информации, анализируя которую преподаватель вносит необходимые коррективы в ход образовательного процесса. Это может касаться изменения содержания, пересмотра подходов к выбору форм и методов педагогической деятельности или же принципиальной перестройки всей системы работы.

Промежуточная аттестация обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответах. Возможно установление ПОО индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и/или лицами с ОВЗ.

При необходимости промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и/или лиц с ОВЗ обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

- инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме;

- доступная форма представления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в печатной форме шрифтом Брайля (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием синхронного перевода переводчиком РЖЯ);

- доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, в виде электронного текста, набранного на компьютере, в том числе с использованием брайлевской клавиатуры (или с использованием мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), с использованием услуг ассистента, устно).

Для осуществления процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации профессиональной образовательной организацией создаются специализированные фонды оценочных средств, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, позволяющие оценить учебные достижения, запланированные в адаптированной образовательной программе, и уровень сформированности компетенций.

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

Для выпускников с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения выполняют дипломный проект и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

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

Выпускники с инвалидностью и/или лица с ОВЗ сдают демонстрационный экзамен в соответствии с КИМ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

При проведении демонстрационного экзамена для инвалидов и/или лиц с ОВЗ и при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ направляется образовательными организациями в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ направляется образовательными организациями в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена.

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена в дополнение к ассистенту(помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и др. сопровождающие лица.

Организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, включая питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

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

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

Оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в **Приложении 5.**

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья,

выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих инвалидам и /или лицам с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА 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);

увеличение продолжительности экзамена с учетом нозологии и рекомендаций ППС или ППк;

организацию питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);

присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей);

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов и/или 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 (при возникновении трудностей, в том числе, связанных с нахождением в одной аудитории участников экзамена, относящихся к разным нозологическим группам, рекомендуется организовывать для них отдельные аудитории);

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

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).

В случае проведения государственной итоговой аттестации с элементами демонстрационного экзамена, образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Выпускники или родители (законные представители) выпускников инвалидов и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья 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 создания специальных условий при проведении ГИА выпускнику необходимо наличие заключения ПМПК с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальной ситуации развития (статус обучающегося с ОВЗ) или подтвержденная федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы инвалидность (оригинал / заверенная копия справки, подтверждающая факт установления инвалидности).

В программе ГИА должен быть определен порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ в условиях проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, включая:

- механизм создания специальных условий при проведении демонстрационного экзамена с использованием электронного обучения
- обеспечение специальными техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом индивидуальных особенностей обучающихся инвалидностью и/или лица с ОВЗ;
- привлечение ассистентов или волонтеров для дистанционного сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при проведении демонстрационного экзамена;
- наличие специального графика выполнения задания и др·

Раздел 8. Разработчики адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» (ГБПОУ МО «Чеховский техникум»)

Разработчики:

Дьячкова Елена Николаевна, заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель спецдисциплин

Попова Юлия Анатольевна – преподаватель, методист;

Мельникова Ольга Владимировна – преподаватель спецдисциплин, председатель цикловой комиссии спецдисциплин технологического цикла.

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 1.1
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ (ПО ВЫБОРУ)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)
ПК 1.1.	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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; организациибесперебойной 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

Уметь	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; осуществлятьмониторинг 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.
Знать	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.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1573 часа

в том числе в форме практической подготовки 728 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио-нальных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	МДКн. 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	**615**	150	**582**	150		27		-	
	МДКн. 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	**448**	110	**420**	110		22			
ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.	Учебная практика	**252**	252						252	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**216**	216							**216**
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	**1168**	**728**	**1002**	**260**	**42**	**49**	**12**	**252**	**216**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМн2. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции		
МДКн. 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		
Раздел 1. Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности		
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	
Раздел 2. Молоко, как сырье для молочной промышленности		
Тема 2.1. 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 2.2. 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 2.3. 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 2.4. 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 2.5. Молочный сахар	**Содержание**	
	1. Строение и свойства лактозы.	
	2. Брожение молочного сахара.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.6. Минеральный состав молока	**Содержание**	
	1. Макроэлементы молока.	
	2. Микроэлементы молока.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.7. 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 2.8.	**Содержание**	

Витамины в составе молока	1. Водорастворимые витамины.	
	2. Жирорастворимые витамины.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 2.9. 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 2.10. 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 2.11. 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 2.12. 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.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока). Состав и строение белков. Структуры белков. Физико-химические свойства белков. Состав липидов. Физико-химические свойства липидов. Классификация углеводов. Основные свойства и функции углеводов. Роль витаминов в нормальном развитии человека. Пороки молока. Микробиологический контроль качества молочных продуктов. Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).		
Раздел 3. Организация приемки и ведение общих технологических процессов переработки молочного сырья		
Тема 3.1. 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 3.2. 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 3.3. 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 3.4. 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 3.5. Организация и ведение процессов мембранной	**Содержание**	
	Введение в мембранную фильтрацию. Применение процессов мембранного разделения в молочной промышленности.	

обработки	**В том числе практических занятий и лабораторных работ**	
Тема 3.6. Организация и ведение санитарной обработки оборудования	**Содержание**	
	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	
Раздел 4. Организационно-технологические схемы переработки молока и производства молочной продукции		
Тема 4.1. 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 4.2. 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 молочноконсервном комбинате.	
Тема 4.3. 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 4.4. 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 4.5. 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 4.6. 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.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДКн. 01.01 **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:** 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.01 МДКн. 01.01 **Виды работ** 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.		
МДКн. 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья		
Раздел 1. Технологические процессы производства цельномолочных продуктов		
Тема 1.1. Общая характеристика цельномолочных продуктов	**Содержание**	
	1. Современное состояние цельномолочной отрасли. Ассортимент 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 1.2. 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 1.3. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок	**Содержание**	
	1. Общая технология производства стерилизованных молока и сливок. Основные технологические стадии производства 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 1.4. 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 1.5. 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 1.6. 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 1.7. 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 1.8. 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.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Производственная практика по ПМ.01 МДК 01.02 **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.	

Курсовой проект	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.	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовому проекту: 1. Консультация по структуре курсового проекта. 2. Консультация по продуктовому расчету заданного ассортимента. 3. Консультация по оформлению совмещенного графика работы оборудования и технологических процессов. 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки. 5. Консультация по составлению графических схем заданных продуктов. 6. Консультация по написанию раздела «Организация производства заквасок». 8. Консультация по написанию раздела «Подбор технологического оборудования». 9. Консультация по написанию раздела «Мойка и дезинфекция на молочном предприятии». 10. Консультация по написанию раздела «Обеспечение экологической безопасности». 11. Консультация по оформлению графической части. 12. Консультация по оформлению списка используемых источников.		

Защита курсового проекта.		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовым проектом: 1. Выполнить продуктовый расчет заданного ассортимента. 2. Оформить совмещенный график работы технологического оборудования и процессов. 3. Оформить расчетно-пояснительную записку. 4. Оформить графическую часть курсового проекта.		-
Раздел 2. Производство сливочного масла и продуктов из пахты		
Тема 2.1. **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 2.2. **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 2.3. 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 2.4. 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 2.5. 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 2.6. 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 2.7. 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 **о**борудования для производства продуктов из пахты.	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		

4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
Производственная практика по ПМ.01 МДК 01. 02. **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 солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; 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.		
Раздел 3. Производство сыра и продуктов из сыворотки		
Тема 3.1. 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 3.3. 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 3.4. Общая характеристика молочной сыворотки	**Содержание**	
	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 3.5.	**Содержание**	

Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки	*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.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Раздел 4. Технология производства жидких, пастообразных продуктов детского питания		
Тема 4.1. 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 4.2. 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 4.3. 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 4.4. 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.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
Раздел 5. Производство молочных консервов, сухих продуктов детского питания		
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 5.1. Общая технология	**Содержание**	
	1.Отбор сырья и функционально необходимых компонентов для производства консервов	

молочных 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 5.2. 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 5.3. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями	**Содержание**	
	1. Особенности технологии продуктов консервирования молока с сахаром и вкусовыми наполнителями. Кофе со сгущенным молоком и 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 5.4. 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 5.5. Технология стерилизованных сгущенных молочных	**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	

консервов	Практическое занятие. Расчет выхода готового продукта по сгущенным молочным консервам.	
Тема 5.6. 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 5.7. 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 5.8. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов	**Содержание**	
	1. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов. Сухие продукты детского 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.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических		

рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	
Всего	***1573***

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология молока и молочных продуктов», оснащенный оборудованием: стол лабораторный, раковина нержавейка, весы аналитические, весы маслопробные, прибор для определения чистоты молока, анализатор качества молока, сепаратор-сливкоотделитель, маслобойка, фризер для мороженого, титровальная установка, рефрактометр, фотоколориметр, водяная баня многоместная, центрифуга, pH-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги; рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; мультимедийный экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 443 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016957-6.

2. 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.

3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8617-5.

4. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие для спо / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-8616-8.

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.

6. Сыроделие: техника и технология учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-7460-8.

7. 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, 2021 — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456403 (дата обращения: 12.07.2022).

2. 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 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. 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 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

4. Хромова, Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья: учебник для спо / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-9467-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221291 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Голубева, Л. В. Технология цельномолочных продуктов. Практикум: учебное пособие для спо / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-9063-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233210 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.

2. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.

3. Мирошникова Е.П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Мирошникова Е.П. — Саратов: Профобразование, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0676-6. — Текст: электронный.

4. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-0944-6, 978-5-4497-0769-7. — Текст электронный.

5. Хамитова Е.К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Хамитова Е.К. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[6]	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе

	определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение 1.2
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВАИ ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПМ 02 «ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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.	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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения

	безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	**Умения:** применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	**Знания:** требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 440

в том числе в форме практической подготовки - 306 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДКн.02.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	**224**	90	**224**	90	0	10	12		
	Учебная практика	**144**	144						144	
	Производственная практика	**72**	72							72
	Промежуточная аттестация	**Э**								
	Всего:	**440**	**306**	**224**	**90**	**0**	10	12	**144**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
МДКн. 02.01. Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции		
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. Контроль производства сливок и сметаны.	**Содержание**	
	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.	
	3. Схемы и методы контроля производства творожных изделий: творожных масс, глазированных сырков, творожных сыров.	
	4. 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.	
Тематика самостоятельной учебной работы 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		

Учебная практика **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. 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.	***144***
Производственная практика **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.	***72***

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. 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.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология молока и молочных продуктов», оснащенный оборудованием: стол лабораторный, раковина нержавейка, весы аналитические, весы маслопробные, прибор для определения чистоты молока, анализатор качества молока, сепаратор-сливкоотделитель, маслобойка, фризер для мороженого, титровальная установка, рефрактометр, фотоколориметр, водяная баня многоместная, центрифуга, pH-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп, сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги;

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; мультимедийный экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Основные печатные издания

1. Органолептическая оценка молочных продуктов / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2022. – 152 с.

2. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. 2-е изд., перераб. и доп. / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2022. – 1022 с.

3. Производственный контроль молочной продукции / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова - Москва: ИНФРА-М, 2021. — 248 с.

Основные 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, 2021. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст: электронный. — URL: https://urait.ru/bcode/496580.

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. — URL: https://e.lanbook.com/book/184106.

3. Ключникова, Д. В. Техно - химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях / Д. В. Ключникова. — Воронеж ВГУИТ, 2017 — Часть 1 Технология молока и молочных продуктов — 2017. — 114 с. — ISBN 978-5-00032-297-0. — Текст электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/106803.

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. — URL: https://www.iprbookshop.ru/89202.

5. Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей: учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский [и др.]; Под редакцией проф. О. Б. Рудакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-8580-2. — Текст: электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/177841.

6. 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. — URL: https://e.lanbook.com/book/175154.

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. — URL: https://e.lanbook.com/book/169777.

8. 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. — URL: https://e.lanbook.com/book/169815.

3.2.1. Дополнительные источники

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

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

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[7]	Критерии оценки	Методы оценки
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	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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Приложение 1.3.
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2026 Г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненныхситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР19	Мотивация к самообразованию и развитию

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования

	дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
Знать	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -187

в том числе в форме практической подготовки-102 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельнаяработа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	**115**	30	**115**	30	-	5	6	**-**	**72**
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**72**	72							**72**
	Промежуточная аттестация	Э								
	Всего:	**187**	**102**	**115**	**30**	**-**	**5**	**6**	-	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов итем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работаобучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения		
МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения		
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	**Содержание**	
	1. Нормирование выхода продукции	
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения	
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 1. Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	**Содержание**	
	1. Формы документов, порядок их заполнения	
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения	
	3. Учет готовой продукции	
	4. Учет выполненных работ	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 2. Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	
	Практическое занятие № 3. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	**Содержание**	
	1. Бригадная форма организации труда	
	2. Основные приемы организации работы исполнителей	
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад	

	4. Специальная оценка условий труда и производства	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 4. Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	
	Практическое занятие № 5. Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения	
	Практическое занятие № 6. Организация работы коллектива исполнителей	
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	**Содержание**	
	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.	
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса	
	4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения	
	Практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	**Содержание**	
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	
	2. Графики выхода на работу, виды графиков	
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 7. Определение численности работников производства с учетом производственной программы	
	Практическое занятие № 8. Ведение табеля учета рабочего времени работников	
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	**Содержание**	
	1. Сущность оплаты труда	
	2. Методика расчета заработной платы	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 9. Расчет заработной платы работающих на производстве	
Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	**Содержание**	
	1. Структура издержек производства	
	2. Пути снижения затрат	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 10. Составление калькуляции на различные виды изделий	

Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	**Содержание**	
	1. Расчет стоимости основных фондов	
	2. Расчет объема товарной продукции	
	3. Расчет цены на продукцию	
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции	
	Практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 11. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	**Содержание**	
	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения	
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску	
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	
	4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	
	Практических занятий и лабораторных работ	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм. 2. Организационная структура предприятий. Имидж организации. 3. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент. 4. Планирование и организация работы структурного подразделения. 5. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления. 6. Управление информацией в организации. 7. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом. 8. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.		

Производственная практика раздела 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения **Виды работ:** 1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; 2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте; 3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации; 4. Анализ деятельности структурного подразделения; 5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 6. Организация рабочих мест в производственных цехах; 7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; 8. Составление графика выхода на работу; 9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы; 10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения; 11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей; 12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); 13. Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	***72***
Всего	***187***

.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга », оснащенныйоборудованием: рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;комплект учебно-наглядных пособий; техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программнымобеспечением; мультимедийный проектор;мультимедийный экран; комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

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

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

Основные электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/431088.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451056.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495743.

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126621 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. —422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

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, 2020. — 249 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[8]	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствие с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность	

	заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность	
	структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Приложение 1.4
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
«МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения **соответствующих профессиональных компетенций (ДПК):**

ПК 4.1. Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.

ПК 4.2. Вести процесс производства смеси мороженого.

ПК 4.3. Регулировать работу оборудования по производству мороженого.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	***Наименование общих компетенций***
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР19	Мотивация к самообразованию и развитию

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ПК 4.1.	Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого.
ПК 4.2.	Вести процесс производства смеси мороженого.
ПК 4.3.	Регулировать работу оборудования по производству мороженого.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[5]:

Иметь практический опыт	ведения процессов фильтрования, сепарирования, нормализации молока; пастеризации нормализованного молока; приемки и подготовки сырья к использованию в производстве; контроля качества сырья; расчета рецептур и составления смесей различных видов мороженого; ведения процессов фильтрования, пастеризации, гомогенизации и созревания смеси мороженого; обслуживания технологического оборудования для производства мороженого;
Уметь	контролировать качество сырья и готовой продукции; оформлять технологическую документацию по производству и контролю продуктов; производить расчет рецептур составления смеси мороженого; обслуживать оборудование по производству мороженого; производить мойку оборудования и инвентаря.
Знать	технологические процессы производства мороженого; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; устройство, принцип действия и правила безопасного обслуживания применяемого оборудования; режимы мойки оборудования; назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов; виды брака, причины его порождающие, способы предупреждения и устранения.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля:
всего – 230 часа, в том числе:
производственной практики – 144 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля[6*]	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практическая подготовка	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.-4.3.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии мастер производства молочной продукции	86	86	76	-	4	-	-	
	Производственная практика	144							144
	Всего:	230	86	76	-	4	-	-	144

6*

.

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	**2**	**3**
Раздел 1. Выполнение работ по профессии мастер производства молочной продукции		
Тема 1.1.Требования безопасности труда.	**Содержание**	
	1 **Вводный инструктаж. Правила санитарии и личной гигиены.** Требования к производственным помещениям, технологическому оборудованию, условиям получения и хранения продуктов. Санитарные правила и правила личной гигиены. Медицинские осмотры, профилактические прививки. Спецодежда и спецобувь, требования к ним.	
	2. **Общие правила техники безопасности** безопасность труда при работе с технологическим оборудованием; электробезопасность; пожарная безопасность; безопасность при работе с химическими реактивами;	
	3. **Характеристика моющих и дезинфицирующих растворов.** Соблюдение техники безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими растворами. Приготовление моющих растворов. Приготовление растворов хлорной извести.	
	Содержание	

Тема 1.2.Требования к сырью при производстве мороженого.	1	**Отбор проб молока и подготовка их к анализу.** Порядок приемки молока. Требования к таре. Определение массы молока. Органолептическая оценка молока. Измерение температуры молока. Составление объединенной пробы молока для анализа	
	2	**Определение качественных показателей молока.** Определение титруемой кислотности молока. Определение плотности. Определение степени чистоты молока. Определение массовой доли жира в молоке кислотным методом. Определение массовой доли белка в молоке методом формольного титрования. Определение наличия соды в молоке. Определение бактериальной обсемененности молока (редуктазная проба с резазурином).	
	3	**Изготовление основных и дополнительных компонентов мороженого** Фильтрование, тепловая обработка, гомогенизация, созревание смеси мороженого: сущность и режимы процессов. Технологическое оборудование для тепловой обработки и гомогенизации смеси мороженого, устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания	
Тема 1.3. Подготовка сырья и оборудования к работе.	**Содержание**		
	1	Очистка молока от механических загрязнений (фильтрация). Подготовка молока к сепарированию. Подготовка сепаратора к работе, сепарирование молока. Нормализация молока. Пастеризация нормализованной смеси.	
Тема 1.4. Изготовление готовой продукции	**Содержание**		

	1	Фризерование смеси мороженого: сущность, режимы, контроль взбитости мороженого. Технологическое оборудование для фризерования смеси мороженого: устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания. Фасование и закаливание мороженого: сущность, режимы процессов, применяемое оборудование, устройство и принцип действия оборудования, правила безопасного обслуживания. Причины возникновения пороков и брака мороженого и способы их устранения. Карта метрологического обеспечения производства мороженого. Микробиологический контроль производства мороженого.	
Тема 1.5. Подготовка к реализации и контроль качества мороженого.	**Содержание**		
	1.	Составление смеси мороженого, выработка мягкого мороженого. Упаковывание, маркировка и хранение мороженого, применяемое оборудование. Особенности производства десертов из мороженого Оценка качества готового продукта: определение органолептических, физико-химических и микробиологических показателей. Анализ неисправности оборудования для тепловой и механической обработки, фризерования смесей мороженого. Изучение технологических процессов выработки мороженого в производственных условиях. Анализ пороков: определение причины пороков и способы их устранения. Оформление технологической документации по производству и контролю продуктов.	
Тема 1.6. Квалификационные испытания.	**Содержание**		
	1.	Проведение квалификационного экзамена. Присвоение рабочей профессии-изготовитель мороженого 3 разряда.	
Производственная практика			**144**

Вводный инструктаж. Контроль качества сырья и продукции: проведение испытаний по органолептическим показателям проведение испытаний по физико-химическим показателям проведение испытаний по микробиологическим показателям Выполнение технологических расчетов при производстве мороженого: расчет требуемого количества сырья, основных и дополнительных компонентов для составления смеси по заданной рецептуре Ведение процесса производства мороженого: приготовление основных и дополнительных компонентов мороженого составление смеси мороженого осуществление фильтрования, пастеризации, гомогенизации и созревания смеси мороженого контроль соблюдения норм расхода сырья и материалов осуществление процесса фризерования смеси, расфасовки и закаливания мороженого упаковка, маркировка готовой продукции Эксплуатация технологического оборудования для производства мороженого: обслуживание технологического оборудования устранение мелких неисправностей в работе технологического оборудования проведение мойки дезинфекции оборудования	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Технологии молока и молочных продуктов; лабораторий оборудования и молочной лаборатории техникума.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель;
- технологическое оборудование: центрифуга ЦЛМП-24, варочный котел КПЭ-60, сепаратор - сливкоотделитель, сушильный шкаф, термостаты, электрические плитки, холодильники, пресс-установка для творога; лабораторная посуда; тара и посуда для молока; лабораторные весы; весы (грузоподъемность 50 кг и 10 кг)
- комплект учебно-методической документации;
- нормативная документация;
- наглядные пособия;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- журнал учёта инструктажа по технике безопасности;
- инструкции по технике безопасности;
- термостат лабораторный;
- холодильник бытовой;
- фляги молочные;
- сточный стол;
- ванна творожная;
- сепаратор - сливкоотделитель;
- котёл пищеварочный электрический)
- прибор Тернера;
-лактоденсиметр;
- жиромеры молочные и сливочные;
- баня водяная;
- доска классная;
- инструкционные карты;
- реактивы для определения массовой доли жира;
- реактивы для определения кислотности;
- реактивы для определения массовой доли белка;
- закваски и бактериальные препараты;
- сычужный фермент;
- хлорид кальция;
- лабораторная посуда.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Технология цельномолочных продуктов и мороженого: Л.А. Забодалова., Т.Н. Евстигнеева.- СПб.: Издательство «Лань», 2021. – 352 стр.

2.Производственный контроль в молочной промышленности.- Меркулова Н.Г. Издательство "Профессия",2017, 1022 с.

3.Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов.- Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г. Издательство «Лань», 2020. – 380 с.

4.Технология молока и молочных продуктов. Молочные консервы.- Голубева Л.В. Москва, издательство"Юрайт" 2021,392 с.

5.Технологическое оборудование переработки молока.- Бредихин С.А. Издательство «Лань», 2021.-412 с.

6.Тара и упаковка молочных продуктов.- Мамаев А.М., Куприна А.О., Яркина М.В. СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 304с.

7.Технология производства и оценка качества молока.- Родионов Г.В., Остроухова В.И., Табакова Л.П. Издательство "Лань", 2021-140 с.

Дополнительные источники:

1.Горбатова К. К. Биохимия молока и молочных продуктов. – 4-е изд.,

перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2015.
2.ГОСТ 31064-2013 Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия.
3. ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия
4. Кузнецов В. В., Шилер Г. Г. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: Справочник, часть 1. – М.: ДеЛи принт, 2011
5. Меркулова Н. Г., Меркулов М. Ю., Меркулов И. Ю. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. – СПб.: ИД «Профессия», 2012.
6. Самойлов В. А. Справочник технолога молочного производства. Т. 7. Оборудование молочных предприятий (справочник-каталог)/ Под ред. А. Г. Храмцова – СПб.: ГИОРД, 2011
7. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов: пастеризационные установки,подогреватели, охладители, заквасочники: справ. Пособие/ П. А. Лисин, К.
8. К. Полянский, Н. А. Миллер. Под общей ред. проф. К. К.Полянского. –СПб.: Гиорд, 2010
9. Степанова Л. И. Справочник технолога молочного производства.
10.Технология и рецептуры. Т. 1. Цельномолочные продукты. – 2-е изд. – СПб: ГИОРД, 2009
11.Тихомирова Н. А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2012
12.Фомина О. Н. Молоко и молочные продукты. Энциклопедия международных стандартов. – М.: Протектор, 2011.

Электронные ресурсы:
1. http://agrobezopasnost.com
2. http://www.dairyunion.ru
3. http://www.foodnewsweek.ru
4. http://www.meat-milk.ru/milk
5. http://www.milkbranch.ru
6. http://www.moloprom.ru
7. http://www.molreka.ru
8. https://yandex.ru/efir?stream_id=vNEDMWiYM1Tk
9. https://www.youtube.com/watch?v=4q0roaf8Bbg

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Готовить сырье для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; составлять по заданным рецептурам смеси из сырьевых компонентов для	- определение органолептических и физико-химических показателй молока; - отбор проб молока и подготовка их к анализу; - демонстрация приемки сырья и подготовки к технологической	**Формы контроля** - текущий (дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет по учебной практике, портфолио)

различных видов мороженого.	переработке; - подготовка сырья для производства основных и дополнительных компонентов мороженого; - составление смеси из сырьевых компонентов для различных видов мороженого;	- промежуточный (экзамен квалификационный **Методы контроля** - устный - письменный - практический - стандартизованный **Формы оценки** - бинарное оценивание (соответствует, не соответствует) **Методы оценки** - формальное наблюдение за процессом профессиональной деятельности - формализованное оценивание продукта профессиональной деятельности
Вести процесс производства смеси мороженого.	- проведение нормализации молока для получения смеси; - ведение процессов термической обработки молока; - изготовление дополнительных компонентов мороженого; - дозирование, декорирование и фасовка мороженого; - закаливание мороженого; - глазировка мороженого и творожных сырков; - упаковка готовой продукции	
Регулировать работу оборудования по производству мороженого.	- организация работы оборудования для механической и термической обработки молока; - регулировка работы оборудования по производству мороженого	

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	-ответственность за результат выполнения заданий. -способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	-ответственность за результат выполнения заданий. -способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	
ЛР 18 Стрессоустойчивость, коммуникабельность	-ответственность за результат выполнения заданий.	
ЛР19 Мотивация к самообразованию и развитию	-способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.1
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Продукты питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодежи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История России» заключается в ее практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших основ воспитания обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и

знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06	**Уметь:** выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов со времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; защищать историческую правду, не допускать умаления подвига	**Знать:** ключевые события, основные даты исторические этапы развития России до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; традиционные российские духовно-нравственные ценности; роль и значение России в современном мире;

	российского народа по защите Отечества; демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
Самостоятельная работа	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельностиобучающихся**	**Объем, ак. ч / в томчисле в форме практической подготовки, ак. ч**	**Коды компетенций и личностных результатов[10], формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Россия – священная наша держава»	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	История российского гимна, флага, герба. Становление духовных основ российской государственности. Содружество народов и единство российской цивилизации. Пространство Росси его геополитическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.		
Тема 2. От Руси – до России. Выбор пути, обретение независимости и становление единого государства.	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экспансия Запада. Католичество – против православия в Европе и на Руси, и в России. Невская битва, Ледовое побоище. Князь Александр Невский. Собирание Руси вокруг Москвы. Русь и Орда. Иван IV – Российское царство.		

Тема 3. Смута и ее предпосылки	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Земские соборы и их политическая роль. Народное представительство и формы народного волеизъявления. 4 ноября – смысл Дня народного единства и согласия. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения		
Тема 4. Восстановление единства русского народа – объединение Великой и Малой Руси	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Судьбы православия в Великом княжестве Литовском, Речи Посполитой. Угнетение и борьба за независимость народа Руси. Восстание Богдана Хмельницкого. Запорожское казачество. Спасение Малороссии Великой Россией. Земский Собор 1653 года. Русско-польская война 1654-1667 гг.		
	Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период		
Тема 5. Пётр Великий – строитель великой империи	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Консолидация и модернизация петровской Руси. Выход России в европейскую политику. Строительство имперской государственности. Расширение границ империи. Присоединение и освоение Сибири и Дальнего Востока. Открытия и завоевания – сравнения российского исследования и освоения пространства и западноевропейского опыта колонизации.		
Тема 6. Екатерина II: продолжательница свершений Петра I	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Просвещенный абсолютизм. Решение национальных задач: присоединение Крыма к России. Освоение Новороссии. Освоение правобережья Днепра. Воссоединение Белоруссии и правобережного Поднепровья с Россией. Крепостное право и развитие общества: культура, наука и искусство, противоречия в развитии.		
Тема 7	**Содержание учебного материала**		ОК 01

От победы над Наполеоном – к Крымской войне.	Россия и экспансия наполеоновской Франции. Истоки российского патриотизма. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX века. Россия как европейская держава. «Восточный вопрос» и Крымская война как попытка Запада отбросить Россию в развитии и границах. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны. Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III.		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 8. **Гибель империи**	**Содержание учебного материала** Россия в начале XX века. Революции 1905 и 1917 гг в России. Россия в Первой мировой войне. От Февраля – к Октябрю 1917 года. Свержение самодержавия, мировая революция, гражданская война. Самосохранение народа в испытаниях и бедствиях начала века.		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Самостоятельная работа №1	**От Руси – к Российской империи**		
Тема 9. ОТ великих потрясений – к Великой Победе	**Содержание учебного материала** Выбор пути развития. Восстановление Российской цивилизации в форме государства трудящихся и СССР. Парадоксы «коренизации» в республиках Союза. Территориальные «подарки» большевиков Украине. Антирелигиозная кампания. Индустриализация и коллективизация. Преемственность с Россией дореволюционной в годы войны		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема. 10. «Вставай, страна огромная	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Европа, объединенная под нацистской свастикой Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем, единство фронта и тыла в годы войны.		
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**		
	Геополитические результаты Второй мировой войны. Восстановление послевоенной экономики. Ликвидация ядерной монополии США, жизнь и развитие в условиях навязанной советскому народу странами Запада холодной войны. НАТО и ОВД. СССР и борьба народов Азии, Африки и Латинской		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06

	Америки за независимость. Этапы экономического, социального и культурного развития страны в послевоенные десятилетия.		
Тема 12. От перестройки к кризису и возрождению	**Содержание учебного материала**		
	Причины перестройки. роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и национализма. Распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг. «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка. зависимость от экономики западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами соцлагеря. Кризис духовных ценностей у населения России.		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 13. Россия XXI век	**Содержание учебного материала**		
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение – энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Поправки в Конституцию, поступательное развитие в условиях санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция, становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников.		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**		
	История русофобии в «сказаниях иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» - антироссийская фальшивка. Русофобская Пропаганда в наполеоновской Франции. Либеральная и заокеанская пропаганда русофобии во второй половине XIX		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06

	века. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни антисоветской и антироссийской пропаганды во второй половине XX – начале XXI века.		
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**		
	Развитие военного и оружейного дела в средневековой и новой Руси/России. Тульские оружейники. Значение ВПК в индустриальной модернизации России. Сталинская индустриализация и ВПК СССР. «Все для фронта, все для Победы» - развитие ВПК в годы Великой Отечественной войны. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроение; современный российский ВПК и его новейшие разработки.		
Тема 16 Россия сегодня	**Содержание учебного материала**		
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации.		
Самостоятельная работа №2	**Итоговый контроль знаний (практикум выполнения разноуровневых заданий)**		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**34**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный:
оборудованием:учебная доска;
рабочие места по количеству
обучающихся;наглядные пособия;
рабочее место преподавателя;

- техническими средствами обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным
обеспечением;мультимедийный проектор;
мультимедийный
экран;лазерная
указка;
средства аудиовизуализации.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к 153 ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

Основные печатные издания

1. Мединский, В.Р. История России. 1914 – 1945 годы. Учебник Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 496с.
2. Мединский, В.Р. История России. 1945 год – начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024, 2024. – 448с.
3. Сафонов, А. А. История (конец XX-началоXXI века): учебное пособие для среднего профессионального образования / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. - Москва: Юрайт, 2021. - 245 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12892-5. - Текст: непосредственный.
4. Зуев, М. Н. История России XX-начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. – Москва: Юрайт, 2020. - 200 с. - (Профессиональное образование). - ISBN978-5-534-01245-3. – Текст: непосредственный.

Основные электронные издания

1. Исторические источники на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова) официальный сайт. – Москва. - URL: http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.htl (дата обращения: 24.08.2021). – Текст электронный.

2. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-9976-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247391 (дата обращения: 18.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 15-е изд., испр. - Москва: Академия, 2016. - 448 с. - ISBN 978-5-4468-2871-5. – Текст непосредственный.

2. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. - Текст: непосредственный.

3. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. - 7-е изд., испр. и доп. – Москва Юрайт, 2020. - 328 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-09384. - Текст: непосредственный.

4. Князев, Е. А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. - Москва: Юрайт, 2021. - 234 с. - (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

5. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва: Просвещение, 2015. - 80 с. - ISBN 978-5- 09-034351-0. - Текст: непосредственный.

6. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2014. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-0455-9. - Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: ключевые события, основные даты исторические этапы развития России до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; традиционные российские духовно-нравственные ценности; роль и значение России в современном мире;	Показывает **знания** ключевых событий, основных дат исторических этапов развития России до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; традиционных российских духовно-нравственных ценностей; роль и значение России в современном мире;	Устный опрос. Тестирование. Оценка выполнения практического задания, эссе, сочинения. Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией; Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях; Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий; Результаты промежуточной аттестации
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

Уметь: выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов со времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества; демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства	Демонстрирует **умение** выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов со времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества; демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям Российского государства	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Экспертное наблюдениеи оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач

	экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; демонстрирует умение осознавать личную ответственность за судьбу России; демонстрирует умение проявлять социальную активность и гражданскую зрелость; демонстрирует умение применять средства информационных технологий для решения поставленных задач; демонстрирует умение анализировать правовые и законодательные акты мирового и регионального значения; демонстрирует умение определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте	

Приложение 2.2

к АОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [12] ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3	Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**176**
в т.ч. в форме практической подготовки	**176**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	**166**
Самостоятельная работа	**10**
Промежуточная аттестация	**Дз**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов[13], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 2. Диалог-дискуссия по теме «Иностранный язык как средство международного общения в современном мире»		
	Практическое занятие № 3. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		

	Практическое занятие № 5. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту		
	Практическое занятие № 6. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Система образования в стране изучаемого языка». Ответы на вопросы по тексту		
	Практическое занятие № 7. Подготовка и пересказ монолога «Роль образования в моей жизни»		
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 9. Самостоятельное чтение и перевод (со словарем) текста по теме «Я и моя профессия». Ответы на вопросы по тексту		
	Практическое занятие № 10. Составление рассказа на тему «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии» и перевод его на иностранный язык		
	Практическое занятие № 11. Беседа/дискуссия на тему «Проблема выбора профессии и дальнейшее саморазвитие»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Основы делового общения	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		

	Практическое занятие № 13. Чтение и перевод (со словарем) деловых писем. Составление деловых писем		
	Практическое занятие № 14. Основы делового общения на иностранном языке. Чтение и перевод (со словарем) диалогов		
	Практическое занятие № 15. Правила ведения разговоров по телефону. Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Ролевая игра «Звонок в компанию по поводу получения ответа на свое письмо»		
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 16. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 17. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование»		
	Практическое занятие № 18. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу Составление резюме и портфолио для работодателя		
	Практическое занятие № 19. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир			
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 20. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и		

выставки	фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 21. Чтение и перевод (со словарем) текстов потемам «Великие умы человечества и их изобретения», «Отраслевые выставки». Ответы на вопросы		
	Практическое занятие № 22. Подготовка и пересказ монологов «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь»/ «Посещение отраслевой выставки»		
Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства			
Тема 3.1. Чемпионаты от прошлого к настоящему	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 23. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико- грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 24. Просмотр видеоролика «What is World Skills?». Обсуждение, ответы на вопросы		
	Практическое занятие № 25. Знакомство с технической документацией конкурсов World Skills (определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)		
	Практическое занятие № 26. Подготовка и пересказ монолога «Описание задания мирового чемпионата World Skills International (по вариантам)». Составление диалогов по заданным ситуациям		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Профессиональное содержание			
Тема 4.1. Чертежи и техническая документация	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая		

	отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	Практическое занятие № 28. Чтение и перевод (со словарем) технологических карт. Обсуждение и ответы на вопросы		
	Практическое занятие № 29. Подготовка и пересказ монолога «Соответствие изделия рабочему чертежу». Обсуждение монологов в форме ролевой игры «Сдача изделия заказчику»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2. Инструменты, оборудование и станки	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие 31. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы		
	Практическое занятие 32. Составление и перевод на иностранный язык диалогов (командная работа) на тему «Подбор по технической документации оборудования/станка для работы»		
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 33. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 34. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Техника безопасности и охрана труда». Ответы на вопросы		
	Практическое занятие № 35. Работа с документом: World Skills		

	International Health and Safety documentation (документация по технике безопасности) (чтение, перевод, ответы на вопросы)		
	Практическое занятие № 36. «Safety first /Безопасность превыше всего». Дискуссия по требованиям техники безопасности на мировых чемпионатах World Skills International по профессиональным компетенциям		
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 37. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 38. Подготовка и перевод на иностранный язык монолога «Решение профессиональной ситуации или задачи: «Несоответствие представленной технологической карты технологическому заданию»		
	Практическое занятие № 39. Деловая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»		
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	**Содержание учебного материала**		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 40. Подготовка и перевод на иностранный язык рассказа «Как я стану участником чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills International)		
	Практическое занятие № 41. Чтение и перевод (со словарем) текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии		

	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**176**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый оборудованием:
посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);
комплекты дидактических раздаточных материалов;

техническими средствами обучения:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные
средства;экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к 153 ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2021. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — Текст: непосредственный.

2. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва Юрайт, 2021. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — Текст: непосредственный.

3. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/452909 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: https://book.ru/book/939214 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва КноРус, 2020. — 286 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: https://book.ru/book/932751 (дата обращения: 24.03.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08983-7. — URL: https://urait.ru/bcode/437135 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: https://urait.ru/bcode/475659 (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей : учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014535-8. - URL: https://znanium.com/catalog/product/989248 (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст: непосредственный.

2. Малецкая, О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст: непосредственный.

3. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: https://www.native-english.ru/ (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

4. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: https://www.study.ru/ — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Результаты обучения[14]	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх.

профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой

Приложение 2.3

к АОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (производство молочной продукции)

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [15] ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Уметь: пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Знать: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны

ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2	Уметь: определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих	Знать: основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального

ПК 3.3	Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Уметь: оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Знать: общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**74**
в т.ч. в форме практической подготовки	**28**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	28
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов[16], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях			
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера		
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения		
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства		

	коллективной защиты населения		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения		
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан		
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки			
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)			
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан		
	2. Организация обороны Российской Федерации		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи		
	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка		

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил		
	2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи		
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу		
	2. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
	3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ		
	2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		

	3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации		
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих		
	2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы		
	3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)			
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи		
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование		

	пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи		
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)		
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела		
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур		
	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний		
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3
	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие		
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		

	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие		
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния		
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа обучающихся		4	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**74**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;
комплект учебно-наглядных пособий;
комплекты индивидуальных средств защиты;

робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи;
контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;
огнетушители порошковые (учебные);

огнетушители пенные (учебные);
огнетушители углекислотные (учебные);
устройство отработки прицеливания;
учебные автоматы АК-74;

винтовки пневматические;

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

- техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

комплект видеофильмов и видео-инструктажей.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к 153 ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.

2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

5. 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 — 3е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/469524 (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст электронный //

Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/453161 (дата обращения: 10.08.2021).

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/433458 (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: https://znanium.com/catalog/product/995045 (дата обращения: 02.07.2021).

5. 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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/100492.html (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/100492.

6. 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 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебное пособие / Р.И. Айзман, В.Б. Рубанович, М.А. Суботялов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 214 с.

2. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

5. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Результаты обучения[17]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

Знать: Основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы

Знать: общие[18] характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни	демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки; демонстрирует знание основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практической работы
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы
Уметь: определять[19] виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	определяет виды вооруженных сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих вооруженных сил российской федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

Уметь: оказывать[20] первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы

Приложение 2.4
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания сырья животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [21] ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 3.3	Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знать: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**176**
в т.ч. в форме практической подготовки	**176**
в том числе:	
теоретические занятия	-
практические занятия	166
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	Дз

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов[22], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика			
Тема 1.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		

4х100. Челночный бег	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега		ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5. 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		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Волейбол			
Тема 2.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 2.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах		
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола		
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Баскетбол			
Тема 3.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3. Ведение мяча и	**Содержание учебного материала**		ОК 04
	В том числе практических занятий		ОК 08

броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления		
	мышц кистей, плечевого пояса, ног		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола		
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу		
	Практическое занятие № 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Гимнастика			
Тема 4.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2. Техника	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		

акробатических упражнений	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений		ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, терминологию; провести с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ		
	Практическое занятие № 28. Контроль комбинации по акробатике		
	Практическое занятие № 29. Контроль комбинации на бревне, брусьях		
	Практическое занятие № 30. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 5. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика			ОК 04

Тема.5.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**Содержание учебного материала**		ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 31. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплексы упражнений атлетической и дыхательной гимнастики		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2. Подачи	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 32. Отработка подач		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 33. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш».		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 34. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону		
	Практическое занятие №е 35. Контроль техники подач, ударов справа, слева		
	Практическое занятие № 36. Контроль техники игры: одиночные, парные игры		
	Практическое занятие № 37. Игра по правилам		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема.6.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких	**Содержание учебного материала**		ОК 04 ОК 08 ПК 3.3
	В том числе практических занятий		

профессиональных результатов	Практическое занятие № 38. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий		
	Практическое занятие № 39. Формирование профессионально значимых физических качеств		
	Практическое занятие № 40. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста		
	Практическое занятие № 41. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов		
	Практическое занятие № 42. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		2	
Всего		**176**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками;

- спортивным оборудованием:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно.); маты гимнастические; канат для перетягивания; беговая дорожка;

скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные); гири 16, 24, 32 кг; секундомеры;

весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;
кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита

или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, мячи волейбольные;

оборудование и инвентарь открытого стадиона широкого профиля: ракетки для бадминтона, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, тумбы «Старт–Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;
многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для

обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к 153 ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева- [7-е изд.,стер.]– Москва: Издательский дом Академия, 2021.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева, Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-9763-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198284 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44156-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209126 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный.

4. Зобкова, Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174986 (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 12.07.2022). — 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: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469681 (дата обращения: 02.08.2021).

8. 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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/475342(дата обращения: 02.08.2021).

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. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 02.08.2021).

2. Ягодин, В.В. Физическая культура: основы спортивной этики: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475602 (дата обращения: 02.08.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[23]	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь*:* использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.5

к АОП по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной адаптированной образовательной программыв соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [24] ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Уметь: систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	Знать: содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов[25], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство			
Тема 1.1. Введение в бережливое производство	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. История развития производственных систем. Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества.		
	2. Основные термины и понятия бережливого производства. Принципы и концепция системы бережливого производства. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеистое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.		
	2.Обучающий тренинг. Анализ выполнения технологических операций по		
	производству продуктов питания животного происхождения с применением метода 5С к организации рабочего места.		

	3.Обучающий тренинг. Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы.		
	4.Деловая игра «Решение производственной проблемы».		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками			
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Системы правления материальными потоками: основные принципы и способы повышения эффективности управления материальными потоками.		
	2.Деловая игра «Проектирование карты потока создания ценности».		
	3. Обучающий тренинг. Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Затраты на качество и потери	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4
	1. Виды затрат на качество. Модели и принципы качества. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Статистические метода анализа			
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**		ОК 01

Классические и новые статистические методы контроля качества	1. Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07
	2. Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы. Разработка мероприятий по ресурсосбережению ворганизации.		ПК 3.3 ПК 3.4
	3**.** Обучающий тренинг. Анализ и выбор наиболее эффективных решений по устранению потерь с использованием диаграммы Исикавы, диаграммы Парето, метода «5 Почему», оценки сложности и эффективности предложенных мероприятий.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		**38**	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны бытьпредусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Бережливое производство», оснащенный оборудованием:рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указанийпо практическим работам, раздаточный материал для тренингов);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);техническими средствами обучения:

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к 153 ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с.

2. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства. Учебное пособие для СПО / Э. П. Бурнашева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-507-44560-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1815955 (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Клюев А.В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / Клюев А. В.. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/87789.html (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3. Фролов, В. П. Внедрение технологий бережливого производства в управлении производством и организацию рабочих мест: монография / В. П. Фролов. — Москва: Дашков и К, 2021. — 77 с. — ISBN 978-5-394-04197-6. — Текст электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях / Е. М. Дебердиева, О. В. Ленкова, С. В. Фролова [и др.]. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 169 с. – ISBN 978-5-9961-2116-8.

2. Виниченко, В. А. Бережливое производство учебное пособие / В. А. Виниченко. – Новосибирск Новосибирский государственный технический университет, 2020. – 100 с. – ISBN 978-5-7782-4328-6.

3. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с.

4. Лайкер Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Дж. Лайкер; пер. с англ. - М.: Издат. группа «Точка», 2019. - 400 с.

5. Сафронова, К. О. Производительность труда и бережливое производство Учебник / К. О. Сафронова, Д. А. Кузин, М. Е. Серов. – Нижний Новгород: Общество с ограниченной ответственностью "Научно-издательский центр "21 век", 2019. – 188 с. – ISBN 978-5-6042645-6-0.

6. Тугускина, Г. Н. Управление лин-технологиями: бережливое производство / Г. Н. Тугускина Пензенский государственный университет. – Пенза Пензенский государственный университет, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-907262-66-9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения [26]	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: Основные принципы системы бережливого производства; основные методы организации бережливого производства; основные виды потерь, их источники и способы их устранения; различные виды статистических методов контроля; правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	знает принципы и методы организации системы бережливого производства; знает виды потерь на производстве, их источники и способы их устранения; знает классические и новые виды статистических методов контроля качества продукции; знает правила построения потоков создания ценности и их оптимизации	Оценка выполнения практического задания, проведение дискуссий, мозговой штурм, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов доходов.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: Определять основные виды деятельности на рабочем месте; Использовать теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; Систематизировать и анализировать первичные статистические данные; Планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; Использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; Определять социальную значимость в профессиональной сфере	определяет основные виды деятельности на рабочем месте; использует теоретические знания системы бережливого производства в сфере профессиональной деятельности; систематизирует и анализирует первичные статистические данные; планирует, организует и проводит картирование потоков создания ценности; использует эффективные методы для снижения различных видов потерь; определяет социальную значимость в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.6
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и входит в социально-гуманитарный цикл учебных дисциплин.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций – ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, а также профессиональных компетенций – ПК 3.1, ПК 3.2.

1.1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

*Общие компетенции***:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

*Профессиональные компетенции***:**

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

Личностные результаты:

ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности**.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [7] ПК, ОК, ЛР	Умения (должен уметь)	Знания (должен знать)
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14	− использовать знания по финансовой грамотности; − принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив; − анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа; − применять полученные знания о финансовых инструментах, сравнивать и выбирать наиболее выгодные. − понимать основы и особенности ведения предпринимательской деятельности в современных условиях; − применять стратегии и тактики поведения финансового грамотного человека;	− основные базовые понятия в финансовой сфере; − особенности использования различных финансовых инструментов; − основы инвестирования; − основы страхования; − основы пенсионного обеспечения и формирования личных пенсионных накоплений; − виды налогов и основы налогообложения;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
• изучение дополнительного материала по дисциплине	2
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов8, формированию которых способствует элемент программы
1.	2.		
	Введение в предмет		
Тема 1. Личные финансы	*Особенности мышления богатых и бедных людей. Собственный капитал, активы, обязательства. Семейный бюджет.*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы		
	Практические работы:		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 2. Банки. Депозиты	*Банк. Банковская система РФ. Банковские счета. Банковские карты. Депозиты. Капитализация процентов по вкладу.*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы		
	Практические работы:		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение дополнительного материала по теме «Банковские счета»		
Тема 3. Кредиты	*Основные принципы кредитования. Виды кредитов. Кредит как часть финансового плана. Стоимость кредита. Способы погашения кредита*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.		
	Практические работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 4. Инвестиции	*Сущность инвестиций. Способы инвестирования. Финансовый рынок. Рынок ценных бумаг. Место инвестиций в личном финансовом плане. Инвестиционный портфель. ИИС. Брокерский счет.*		
	Лабораторные работы.		

[8] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Практические работы:		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение дополнительного материала по теме «ИИС или брокерский счет?»		
Тема 5. Налоги	*Сущность налогов. Виды налогов. Налоговые льготы и налоговые вычеты*		
	Лабораторные работы.		
	Практические работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 6. Основы страхования	*Сущность и виды страхования. Страховые случаи*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.		
	Практические работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 7. Пенсии	*Понятие и виды пенсий. Формирование индивидуального пенсионного капитала*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.		
	Практические работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 8. Создание собственного бизнеса	*Виды трудовой деятельности. Стартап. Бизнес-идея. Бизнес-план.*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.		
	Практические работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 9. Финансовое мошенничество	*Виды финансового мошенничества. Основные правила защиты от финансовых мошенников*		ОК 01, 02, 03, 04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.		
	Практические работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся:		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Менеджмента и маркетинга;

3.1. Оборудование учебного кабинета и ТСО:

1. Рабочий стол преподавателя
2. Стул преподавателя
3. Учебные парты
4. Стулья для студентов
5. Многофункциональное устройство
6. Экран
7. Проектор
8. Монитор
9. Процессор
10. Компьютерная мышь
11. Клавиатура

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ):			
1.	Финансовая грамотность: учебное пособие	Каджаева М.Р., Дубровская С.В., Елисеева А.Р.	Москва, Академия, 2022
2.	Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО	Жданова А., Савицкая Е.	Москва, Минпросвещения РФ, 2021
Интернет-ресурсы (И-Р)			
ИР-1 https://fmc.hse.ru/ - Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования»			
ИР-2 https://finzachet.ru/ - Ежегодный всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности, проводимый Банком России			
ИР-3. https://sravni.ru/ – путеводители по вкладам, кредитам и страховкам, из которых можно узнать о выгодном выборе, экономии и получении дополнительного дохода от использования различных финансовых продуктов.			
ИР-4. https://www.nalog.gov.ru/rn77/f - подробные инструкции Федеральной налоговой службы о получении ИНН, оплате задолженности по налогам, получение налогового вычета, создание собственного бизнеса и т.д.			

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[9]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умения: − использовать знания по финансовой грамотности; − принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив; − анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа; − применять полученные знания о финансовых инструментах, сравнивать и выбирать наиболее выгодные. − понимать основы и особенности ведения предпринимательской деятельности в современных условиях; применять стратегии и тактики поведения финансового грамотного человека;	**Оценка «Отлично»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, все предусмотренные программой учебные задания выполнены в полном объеме и без ошибок. **Оценка «Хорошо»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками. **Оценка «Удовлетворительно»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимый минимум знаний сформирован, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками. **Оценка «Неудовлетворительно»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса не освоено, необходимый минимум знаний не сформирован, учебные задания не выполнены или содержат грубые ошибки.	Оценка решения задач, кейсов
Знания: − основные базовые понятия в финансовой сфере; − особенности использования различных финансовых инструментов; − основы инвестирования; − основы страхования; − основы пенсионного обеспечения и формирования личных пенсионных накоплений; виды налогов и основы налогообложения;		Оценка высказываний студента на занятиях, выполнение им тестовых заданий и домашних работ

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности ЛР14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Портфолио

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.7
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [30] ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Уметь: анализировать задачу и и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые	Знать: порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

	связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т.ч. в форме практической подготовки	**-**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	Дз

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов[31], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Понятие коммуникации. Коммуникативное поведение как деятельность. Понятие общительности и коммуникабельности. Психологический аспект коммуникативного поведения. Понятие психологического типа.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Основные функции и виды коммуникации	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	1. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Принцип кооперации. Принцип истинности. Принцип информативности. Принцип экономии. Принцип адекватности.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Понятие деловой этики	**Содержание учебного материала**		
	1. Цели и задачи деловой беседы. Вопросы в деловой беседе. Ролевая игра «Деловое совещание». Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка». Собеседование при приеме на работу.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**		
Специфика вербальной и невербальной	**1.** Вербальные и невербальные коммуникации. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации**.**		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся		

коммуникации			ОК 09
Тема 1.5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	**Содержание учебного материала**		
	1. Методы постановки целей в деловой коммуникации.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.6. Эффективное общение. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации	**Содержание учебного материала**		
	1. Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик. Речь в социальном взаимодействии. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса. Закономерности речи в условиях массовой коммуникации. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Барьеры взаимодействия. Влияние типов личности на отношения партнеров. Барьеры восприятия и понимания. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.7. Способы психологической защиты	**Содержание учебного материала**		
	1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Внешние проявления эмоциональных состояний.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.8. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации	**Содержание учебного материала**		
	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.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.9. Моделирование различных коммуникативных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	**Содержание учебного материала**		
	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.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.10. Конструирование цели жизни. Технология превращения	**Содержание учебного материала**		
	1. Использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения о цели и смысле жизни как о центральном (базовом) конструкторе, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

мечты в цель	будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).		ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		***34***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

рабочее место преподавателя;

посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

техническими средствами:

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

обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

презентационные иллюстрационные материалы для кураторских часов и мероприятий.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные 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, 2021 — 476 с. — ISBN 978-5-534-11060-9.

2. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-7768-5

3.2.2. Основные электронные издания

1. Охременко, И. В. Конфликтология: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/410461.

2. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 509 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/498969.

3.2.3. Дополнительные источники

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[32]	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;	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	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

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.	подразделениями образовательной организации, с которыми входит в контакт; ставит перед собой задачи профессионального и личностного развития.	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.8

к АОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. *Область применения рабочей программы*

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Программа учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направление производство молочной продукции

1.2. *Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1 проводить расчеты процессов и аппаратов;

У2 выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов;

У3 выбирать рациональную конструкцию аппарата;

У4 анализировать условия и режимы работы оборудования.

знать:

З1 основные законы процессов пищевой технологии;

З2 физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;

З3 механические и гидравлические процессы;

З4 тепловые и массообменные процессы.

обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

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

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. *Объем учебной дисциплины и виды учебной работы*

Вид учебной работы	***Объем часов***
	по очной форме обучения
Объем образовательной программы (всего)	**112**
учебная нагрузка с преподавателем (всего)	**102**
в том числе:	
лекции, уроки	62
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**4**
Экзамен	**6**
Формы промежуточной аттестации	экзамен

2.2. *Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты*

Наименование разделов и тем	Объём ОП	№ учебн заня тий	Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационн ое обеспечение занятий
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Раздел 1. Гидромеханические процессы						
Тема 1.1. Гидродинамика	**8**	**Содержание учебного материала**				
		1	Содержание учебной дисциплины «Процессы и аппараты», ее цели и задачи. **Основные понятия гидродинамики, элементы потока жидкости.** Виды движения жидкости. Уравнение неразрывности потока		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ДИ 2
		2	Режимы движения жидкости. Перемещение жидкостей и газов.			
		Практические занятия				
		3	ПР №1 Расчет критерия Рейнольдса и определение режима движения жидкости			
		4	ПР № 2 Исследование процесса истечения жидкости через отверстия и насадки.			
Тема 1.2. Гидростатика	**4**	**Содержание учебного материала**				
		5	**Основные законы гидростатики**. Понятие абсолютного, избыточного давления и вакуума. Основное уравнение гидростатики. Свойства гидростатического давления		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 5 ДИ 2
		Практические занятия				
		6	ПР № 3 Расчет силы гидростатического давления			
Тема 1.3. Разделение жидких и газовых систем	**12**	**Содержание учебного материала**				
		7	Классификация неоднородных систем. **Разделение неоднородных систем.** Осаждение под действием центробежных сил и сил тяжести		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		8	Закономерности осаждения. Фильтрование. **Определение скорости осаждения**			
		9	Определение скорости осаждения			
		Практические занятия				
		10	ПР № 4 Изучение устройства отстойника, расчет его производительности.			
		11	ПР № 5 Изучение устройства оборудования для разделения суспензий и эмульсий: сепараторы.			

		12	ПР № 6 Изучение устройства оборудования для фильтрования: фильтры и центрифуги.			
Тема 1.4. Перемешивание в жидкой среде, смешивание	**8**	**Содержание учебного материала**				
		13	**Механическое перемешивание**, Типы мешалок: лопастные пропеллерные, турбинные.		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ2
		14	**Закономерности процесса перемешивания** пластичных и сыпучих материалов.			
		Практические занятия				
		15	ПР №7 Изучение устройств для перемешивания			
		16	ПР № 8 Изучение устройства смесителей			
Раздел 2. Механические процессы						
Тема 2.1. Основные механические процессы	**10**	**Содержание учебного материала**				
		17	Классификация и характеристика способов измельчения. **Основные характеристики измельчения**		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 3 ОИ 4 ДИ 1 ДИ 2
		18	Измельчающие машины.			
		19	Сортирование			
		Практические занятия				
		20	ПР № 9 Изучение устройства машин для измельчения, прессования			
		21	ПР № 9 Ситовой анализ			
Раздел 3. Массообменные процессы						
Тема 3.1. Теоретические основы процесса массопередачи	**8**	**Содержание учебного материала**				
		22	**Виды массообменных процессов.** Материальный баланс. Движущая сила массообмена.		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		23	**Адсорбция, абсорбция, перегонка, ректификация, экстракция.**			
		24	Определение коэффициента массопередачи в процессе абсорбции.			
		Практические занятия				
		25	ПР № 10 Изучение работы ректификационной лабораторной установки.			
Тема 3.2. Кристаллизация	**6**	**Содержание учебного материала**				
		26	**Кристаллизация**. Стадии кристаллизации. Классификация массообменных процессов.		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		27	Диффузия. **Конвективный перенос вещества.** Кристаллизаторы			
		Практические занятия				
		28	ПР № 11 Изучение процесса кристаллизации и работы			

			кристаллизаторов.			
Тема 3.3. Сушка	**8**	**Содержание учебного материала**				
		29	Классификация видов сушки. Сушилки. **Конвективная сушка. Контактная сушка.** Классификация сушилок. Схемы сушильных установок.		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		30	**Материальный и тепловой баланс сушильной установки.** Процесса сушки в псевдоожиженном слое.			
		Практические занятия				
		31	ПР № 12 Определение количества сухого воздуха необходимого для процесса сушки			
		32	ПР № 13 Работа барабанной сушилки			
Раздел 4. Тепловые процессы						
Тема 4.1. Основы теплопередачи	**6**	**Содержание учебного материала**				
		33	Способы переноса теплоты. Движущая сила тепловых процессов. Тепловое излучение. **Основное уравнение теплопередачи**		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		34	Конвекция. **Закон теплоотдачи Ньютона.** Процесс передачи тепла через плоскую стенку. **Основное уравнение теплопроводности.**			
		Практические занятия				
		35	ПР № 14 Расчет тепловых сопротивлений.			
Тема 4.2. Тепловой баланс	**6**	**Содержание учебного материала**				
		36	**Закон сохранения массы и энергии.** Уравнения материального и теплового балансов		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		37	**Схемы массовых и энергетических потоков в аппарате**. Средняя разность температур			
		Практические занятия				
		38	ПР № 15 Определение средней разности температур при различных направлениях движения теплоносителя			
Тема 4.3. Тепловые аппараты, основные виды	**8**	**Содержание учебного материала**				
		39	**Теплообменные аппараты.** Классификация теплообменных аппаратов. Кожухотрубные теплообменные аппараты		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		40	**Основные виды тепловых аппаратов.** Теплообменник «труба в трубе». Змеевиковый теплообменный аппарат. Спиральный теплообменник. Пластинчатый теплообменник			
		Практические занятия				
		41	ПР № 16 Изучение устройства и работы теплообменников			

		42	ПР № 17 Расчет теплообменного аппарата			
Тема 4.4. Выпаривание	**10**	**Содержание учебного материала**				
		43	Основные типы выпарных аппаратов. **Конструкции выпарных аппаратов.**		ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1-1.2	ОИ 1 ОИ 2 ОИ 5 ДИ 2
		44	Простая выпарка, однократное и многократное выпаривание. **Вторичный пар**			
		Практические занятия				
		45	ПР № 18 Изучение схем выпарных аппаратов, установок.			
		46	ПР № 19 Определение удельного расхода греющего пара			
		Содержание учебного материала				
		47	Материальный и тепловой баланс выпарных установок			
				Самостоятельное изучение	**4**	
				Экзамен	**6**	
				Всего	**100**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. *Требования к материально-техническому обеспечению*

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Процессы и аппараты пищевых производств», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя: компьютер, мультимедийный проектор, колонки, лицензионное программное обеспечение;

столы для обучающихся (15 шт.);
учебная доска;

раздаточный материал для выполнения практических работ;
методическая и справочная литература;

комплекты учебно-методической документации по дисциплине.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. *Информационное обеспечение обучения*

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Основные источники:

1. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 284 с. — ISBN 978-5-507-47374-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364958 (дата обращения: 26.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-47426-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370910 (дата обращения: 26.01.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

3. Грунтович, Н. В. Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования: учебное пособие / Н.В. Грунтович. — Минск: Новое знание; Москва: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015611-8. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2103198 (дата обращения: 22.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

4. Энергосберегающие технологии в промышленности: учебное пособие / А.М. Афонин, Ю.Н. Царегородцев, А.М. Петрова, С.А. Петрова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 271 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-443-4. // Znanium: электронно-библиотечная система - URL: https://znanium.com/catalog/product/2102664 (дата обращения: 25.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

5. 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. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316949 (дата обращения: 02.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Федорова, Г. Н. Разработка, внедрение и адаптация программного обеспечения отраслевой направленности: учебное пособие / Г.Н. Федорова. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-41-6. // Znanium: электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1896457 (дата обращения: 25.01.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

2. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / И. А. Бакин. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-9729-1468-5. // Znanium: электронно-библиотечная система - URL: https://znanium.com/catalog/product/2098516 (дата обращения: 02.02.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
У1 проводить расчеты процессов и аппаратов; У2 выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов; У3 выбирать рациональную конструкцию аппарата; У4 анализировать условия и режимы работы оборудования	– оценка уровня усвоения знаний в процессе наблюдения за выполнением практических работ; – оценка самостоятельного выполнения практического задания; – оценка публичного выступления (защита докладов, сообщений, презентаций, ролевая игра, мозговой штурм, тренинги); – оценка выполнения тестового задания; – оценка устного/письменного ответа.
Знать:	– оценка уровня усвоения знаний в процессе наблюдения за выполнением практических работ; – оценка выполнения тестового задания; – оценка устного/письменного ответа.
З1 основные законы процессов пищевой технологии; З2 физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; З3 механические и гидравлические процессы; З4 тепловые и массообменные процессы.	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.9
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 09,

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

Профессиональные компетенции:

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.

ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ЗБ ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	66
теоретическое обучение	42
практические занятия	20
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	Дз

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов37, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	1. Предмет, задачи и структура дисциплины. Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.	Содержание учебного материала		
Техническое регулирование			ОК 01 ОК 09
	1. Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Роль и значение технического законодательства в устранение технических барьеров, техническое регулирование .Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования.		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	2. Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.		
	3. Государственный контроль(надзор) в сфере технического регулирования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
			ПК 2.3

	Практическое занятие 1, 2 Изучение ФЗ «О техническом регулировании».		
	Технические регламенты.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответственность за нарушение ФЗ «О техническом регулировании».		
Тема 2.	Содержание учебного материала		ОК 01
Стандартизация	1. Стандартизация. Цели и принципы стандартизации. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга.		ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	2. Методы и средства стандартизации. Уровни стандартизации. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000.		ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	3. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Указатель «Национальные стандарты».		
	4. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения.		
	5.Технические условия. Объекты технических условий. Порядок принятия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». Стандартизация. Документы в области стандартизации.		
	Практическое занятие № 4. Анализ структуры стандартов		
	Практическая работа № 5 Нормативные документы в пищевой промышленности		
	Самостоятельная работа обучающихся. Стандартизация и качество продукции.		

Тема 3. Теоретические основы метрологии	Содержание учебного материала		
	1. Основные термины и определения в области метрологии. Шкалы измерений, факторы, влияющие на результат измерения. Средства измерений. Методы измерений, их виды и характеристика. Погрешности средств измерений: абсолютная, относительная. Погрешности измерений.		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	2.Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).		
	3. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Государственные метрологические службы обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Поверка: понятие, порядок проведения		
	4. Виды физических величин. Система единиц физических величин. Международная система физических величин.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 6. Изучение закона РФ «Об обеспечении единства измерений».		
	Практическое занятие № 7. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.		
	Практическое занятие № 8. Изучение методов определения показателей качества сырья и продуктов питания.		
	Практическое занятие № 9.Изучение спектральных методов.		
	Практическое занятие № 10. Изучение методов рефрактометрии и поляриметрии.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Правовые основы обеспечения единства измерений.		
	Зачетное занятие		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Метрологии и стандартизации», оснащенная оборудованием: посадочные места по количеству студентов; рабочее место преподавателя; комплекты нормативно-технической документации и сводов законов; наглядные пособия; комплект учебно-методической документации; техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение, для оснащения рабочего места преподавателя; технические устройства для аудиовизуального отображения информации.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1.Основные печатные издания

1.Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — ISBN 978-5-534-13135-2.

2.Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация учебник для СПО / Т. А. Качурина. - 5-е изд., стер. – Москва Академия, 2020. – 127 с. - ISBN 978-5-4468-3884-4.

3.Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

3.2.2.Основные электронные издания

1.Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817037 (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

2.Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/991962 (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.Кошевая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-013572-4. – Текст: электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/product/1141784 (дата обращения: 12.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3.Дополнительные источники

1.Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 362 с. — ISBN 978-5-534- 08670-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно -методических стандартов; терминологияи единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	знание основных понятий метрологии; задачи стандартизации, ее экономическая эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологии и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Зачет.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль на учебных занятиях. Зачет.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.10
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина «Автоматизация технологических процессов» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 3.2

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:
В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код 40 ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2	Уметь: использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования	Знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения.

	обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированныхтехнологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	40
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	6

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, ак. ч**	**Коды компетенций и личностных результатов41, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизация производства			
Тема 1.1. Автоматизация производства и технический прогресс	**Содержание учебного материала**		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	1. Автоматизация производственных процессов. Основные термины и определения. Системы автоматизации технологических процессов. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса.		
	2. Технический прогресс. Технический прогресс, исторические аспекты, эффективность. Основные направления технического прогресса. Прогнозирование и планирование научно-технического прогресса на предприятии.		
	3. Структура автоматизированной системы управления (АСУ), принципы построения АСУ, первичные средства автоматизации. Элементарные звенья (АСУ). Назначение элементов систем автоматизации. Области применения элементов систем автоматизации. Жизненный цикл системы. Законы автоматического управления. Системы автоматического контроля (САК). Структура САК. Системы пассивного контроля. Системы активного контроля. Критерии проектирования системы управления. Блок-схема цепи управления. Обозначение элементов схемы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №1. Системы пассивного контроля Практическая работа 2 Системы активного контроля.		
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, в сегменте автоматизации производства пищевых продуктов, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.1.		
Тема 1.2. Измерительные схемы приборов. Системы дистанционной передачи показаний	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Алгоритмы автоматизации. Структурные схемы измерительных систем и приборов Измерительные схемы приборов Государственная система приборов и средств информации Первичные преобразователи (датчики) Системы дистанционной переда показаний..		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №3. Омическая система		
	Практическая работа №4. Дифференциально-трансформаторная СДПП		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, об исторических аспектах технического прогресса, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 1.2.		
Тема 1.3. Показывающие и регистрирующие измерительные приборы	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Общая характеристика Приборы для измерения электрического сопротивления		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа 5 Логометр. Практическая работа 6 Потенциометр Практическая работа 7 Электронный милливольметр		
Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов			
Тема 2.1 Приборы для контроля давления (вакуума)	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Жидкостные приборы Приборы с упругими ЧЭ.Сильфонные манометры		

	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа 8 Манометр с трубчатой пружиной.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о системах автоматического управления, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.1.		
Тема 2.2 Приборы для контроля Температуры)	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Термометры расширения. Манометрические		
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа 9 Термометр сопротивления. Практическая работа 10 Термоэлектрический термометр		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет, о первичных преобразователях, подготовка сообщений. Подготовка презентационного материала по теме 2.2.		
Тема 2.3 Приборы для контроля уровня расхода.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2
	Расходомеры. Уровнемеры. Классификация, особенности применения.		
Тема 2.4 Приборы для контроля свойств и состава вещества	Содержание учебного материала		ПК 2.2
	Нефелометры		
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Практическая работа 11. Потенциометрические концетратомеры		
Тема 2.5	Содержание учебного материала		ОК 01

Приборы для измерения влажности пищевых продуктов	Диэлькометрические влагомеры Кондуктометрические влагомеры		ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
Тема 2.6. Приборы для измерения плотности, вязкости	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Плотномеры Визкозиметры		
Раздел 3. Технические средства систем автоматического управления.			
Тема 3.1 Регулирующие устройства	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.1 ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.2
	Регулирующие приборы позиционного действия Аналоговые межсистемные преобразователи		
Тема 3.2 Микропроцессоры, ЭВМ и роботы в управлении технологическими процессами	Содержание учебного материала		
	1Программируемые технические средства контроля и управления Промышленные роботы		
Тема 3.3 Исполнительные механизмы и рабочие органы	Содержание учебного материала		ОК 01
	Исполнительные механизмы Рабочие органы автоматических устройств		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Практическая работа 12 Электромагитный исполнительный механизм.		
Тема 3.4 Вспомогательные средства автоматизации	Содержание учебного материала		
	Электрические устройства автоматизации Пневматические системы автоматизации Щиты, пульты управления		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа 13 Поляризованное реле		

Раздел 4 Схемы автоматизации технологических процессов в мясной промышленности			
Тема 4.1 Правила выполнения схем автоматизации	Содержание учебного материала Современные аспекты производства пищевых продуктов		ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2
	Принципы построения схем автоматизации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Тема 4.2 Схемы автоматизации технологических процессов	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа 14 Автоматизация приемки и хранения молока Практическая работа 15 Автоматизация пластинчатой пастеризационной-охладительной установки Практическая работа 16 Автоматизация трубчатой пастеризационной установки Практическая работа 17 Автоматизация производства кисломолочных продуктов Практическая работа 18 Автоматизация производства сливочного масла Практическая работа 19 Автоматизация производства творога Практическая работа 20 Автоматизация мойки трубопроводов		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:			

.

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Автоматизация систем управления технологическими процессами», оснащенный оборудованием:

термометры, манометры, реле давления, гигрометр психрометрический, вискозиметр, логометр, весы и дозаторы, щиты управления, техническими средствами обучения: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций, интерактивная доска, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Adobe Acrobat, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1.Основные печатные издания

1.Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Москва: Издательство Лань. 2020. 720 с. ISBN 978-5-8114-7460-8.

2.Рачков, М.Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М.Ю. Рачков. 2-е изд., испр. И доп. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534- 12973-1.

3.2.2.Основные электронные издания

1.Бородин, И.Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления: учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт. 2019. 386 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08655-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/425998 (дата обращения: 05.08.2021).

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. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-04656-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/415406 (дата обращения: 05.08.2021).

3.Основы автоматизации технологических процессов: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Щагин, В. И. Демкин, В. Ю. Кононов, А. Б. Кабанова. Москва: Издательство Юрайт. 2019. 163 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-03848-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/431607 (дата обращения: 05.08.2021).

4.Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова; под научной редакцией Л.В. Антиповой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт. 2021. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/474136 (дата обращения: 23.07.2021).

5.Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск. 2019. 270 с. URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf (дата обращения: 23.07.2021).

6.Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176873 (дата обращения: 24.06.2022).

3.2.3.Дополнительные источники

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

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

Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

Селевцов, Л.И. Автоматизация технологических процессов: учебник для студентов 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения42	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи. принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса. основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. Типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» теоретическое содержание курса освоено частично, но, необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо- поисковых заданий, составление таблиц и схем, ведение простых расчетов построения алгоритмов автоматизации.

Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	«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 выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы- конспекта. подготовка терминологическог о словаря.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.11

к АОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [43] ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Уметь: 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 автомати-зированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	**Знать:** основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**132**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	65
практические занятия	60
Самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация	дз

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов[44], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			
Раздел 1. Автоматизация обработки информации			
Тема 1.1. Понятие информационных технологий и информационных систем	**Содержание учебного материала** 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.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка конспекта по теме: «Характерные черты информационного общества».		

Тема 1.2. Аппаратное и программное обеспечение ИТ-технологий	**Содержание учебного материала** Аппаратное обеспечение ИТ-технологий. Элементная база информационных технологий. INTEL – кузница микропроцессоров. Аппаратная реализация компьютера. Периферийное компьютерное оборудование. Программное обеспечение ИТ-технологий: Назначение и классификация программного обеспечения. Системное программное обеспечение. инструментальное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение. Использование прикладных программ в различных областях человеческой деятельности		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация программного обеспечения»		
Раздел 2. Базовые и прикладные информационные технологии			
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации. Текстовые процессоры.	**Содержание учебного материала** 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.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №1: «Создание деловых текстовых документов» Лабораторная работа №2: «Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание шаблонов и форм» Лабораторная работа №3: «Создание таблиц в текстовых документах» Лабораторная работа №4: «Создание комплексных документов в текстовом редакторе» Лабораторная работа №5: «Создание диаграмм в документах MS Word» Лабораторная работа №6: «Создание формул и уравнений в документах MS Word» Лабораторная работа №7: Комплексное использование возможностей MS Word для создания документа»		

	Самостоятельная работа обучающихся		
	«Взаимодействиетестового процессора MS Word с другими приложениями Windows»		
Тема 2.2. Технология обработки числовой информации. Электронные таблицы	**Содержание учебного материала** Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. Контрольная работа за 1 семестр		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Лабораторная работа №8: «Вычислительные функции табличного процессора MS EXCEL» Лабораторная работа №9: «Графическое изображение статистических данных и прогнозирование в MS EXCEL» Лабораторная работа №10: «Расчеты с использованием абсолютной адресации ячеек» Лабораторная работа №11: «Группировка и расчет промежуточных итогов в MS EXCEL» Лабораторная работа №12: «Подбор параметра и организация обратного расчета» Лабораторная работа №13: «Экономические расчеты в MS EXCEL» Лабораторная работа №14: «Задачи оптимизации (поиск решения) в MS EXCEL» Лабораторная работа №15: «Связи между файлами и консолидация данных в MS EXCEL» Лабораторная работа №16: «Использование функций в расчетах» Лабораторная работа №17: «Комплексное использование приложений MS Office для создания документа»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Подготовка сообщений рефератов, докладов Темы: «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows»		

Тема 2.3. Технология хранения, поиска и сортировки информации. Базы данных	**Содержание учебного материала** 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.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 18: «Создание таблиц в СУБД MS Access» Лабораторная работа № 19: «Редактирование таблиц базы данных и расчеты в таблицах» Лабораторная работа № 20: «Создание пользовательских для ввода данных в СУБД MS Access» Лабораторная работа № 21: «Закрепление приобретенных навыков по созданию таблиц и форм СУБД MS Access»		

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление алгоритма поиска, сортировки и фильтрации данных в таблицах базы данных MS Access.		
Тема 2.4. Мультимедийные технологии	**Содержание учебного материала** Современные способы организации презентаций. Создание презентации в приложении MS PowerPoint. Мастер автосодержания. Шаблон оформления. Оформление презентации. Настройка фона и анимации.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 22: «Создание презентации проекта в программе MS PowerPoint» Лабораторная работа № 23: «Подготовка презентации к показу» Лабораторная работа № 24: «Создание презентации по своей специальности, используя настройки анимации, управляющих кнопок и гиперссылок»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение задания на ПК: «Разработка презентации по индивидуальной теме отраслевой направленности».		
Раздел 3. Компьютерные сети и коммуникации			
Тема 3.1. Локальные и глобальные информационные системы и телекоммуникации	**Содержание учебного материала** 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.		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 25: «Поиск нормативных документов Быстрым поиском и Карточкой поиска»		

	Лабораторная работа № 26: «Поиск документов с использованием различных инструментов СПС «КонсультантПлюс» Лабораторная работа № 27: «Поиск информации в глобальной сети Интернет»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности			
Тема 4.1. Основы обеспечения информационной безопасности	**Содержание учебного материала:** 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. Дифференцированный зачет		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических и лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 28: «Установка, настройка антивирусных программ. Обновление антивирусных программ» Лабораторная работа № 29: «Лечение компьютера от вирусов» Лабораторная работа № 30: «Обеспечение информационной безопасности»		
	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			
Всего:		**132**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием: компьютерное и видеопроекционное оборудование для презентаций,

интерактивная доска, техническими средствами обучения: лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-еизд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2.Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под

редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
3.Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
4.Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] под редакцией Г. Е. Кедровой. —Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). —ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
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, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5- 534-10671-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
6.Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
7.Нестеров, С. А. Базы данных учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
8.Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
9.Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-08140-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
10.Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-13398-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5- 8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193370.
2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903.
3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно- библиотечная

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035.
4. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). —ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487.
2. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502.
3. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2014. - 448 с.
4. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Проспект, 2015.
- 280 с.

5. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933.
6. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 136 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09939-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473093.
7. Сети и телекоммуникации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. Е. Самуйлов [и др.]; под редакцией К. Е. Самуйлова, И. А. Шалимова, Д. С. Кулябова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-0480-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475704.
8. Софронова, Н. В. Теория и методика обучения информатике: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Софронова, А. А. Бельчусов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 401 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13244-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476299.
9. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5-534-11659-5. — Текст электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476356.
10. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная

системаправовой информации) – http://www.pravo.gov.ru
11. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru
12. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru
13. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru
14. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/.
15. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере образованияи науки (Рособрнадзор) – http://obrnadzor.gov.ru/
16. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/.
17. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/.
18. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – http://www.ed-union.ru/.
19. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[45]	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: 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.	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «**Хорошо**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «**Удовлетворительно**» – теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимые знания сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые знания не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Оценка выполнения практического задания, решение ситуационной задачи, проведение дискуссий, мозгового штурма, решение ситуационных задач, кейсов, выполнение творческо-поисковых заданий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и	«**Отлично**» – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены,	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы, составление схемы-

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.	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 выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «**Неудовлетворительно**» теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	конспекта. подготовка терминологического словаря.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.12
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06 ХИМИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. .ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ХИМИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Учебная дисциплина «Химия» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции/ ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

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

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

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки/ ПК 2.2. 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. 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 16Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически

ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [10] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16	-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	-основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; -окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	139
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	126
в том числе:	
лабораторные работы	28
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	7
Итоговая аттестация в форме	Экзамена 6 ч

1. 2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[11]
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Физическая химия			
Тема 1.1. Периодическая система элементов	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1 Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Структура таблицы. Физический смысл ПСЭМ.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рефераты: «История открытия периодического закона», «Д.И. Менделеев-светило русской науки».		
Тема 1.2. Химическая связь	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1 Природа химической связи. Типы химической связи. Природа насыщенности и направленности валентностей, кратных связей.		
Тема 1.3. Химическая термодинамика	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1. Термодинамика. Термохимия. 1 и 2 законы термодинамики. Теплота образования, сгорания и нейтрализации. Энтальпия и энтропия.		
	Практическая работа № 1. Расчет тепловых эффектов химических реакций		
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач по теме		
Тема 1.4. Фазовые	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3*
	1 Фазовые переходы. Фаза, компонент. Правило фаз Гиббса.		

равновесия. Растворы.	2 Идеальные и реальные газы. Уравнение состояния идеального газа. Условия получения идеальных газов. Сжиженные газы.			*ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	3 Термодинамика растворов. Термодинамика гетерогенных растворов.			
	4. Химическое равновесие. Сдвиг равновесия. Принцип Ле-Шателье.			
	Практическая работа № 2 Расчет осмотического давления раствора			
Тема 1.5. Электрохимия	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1 Теория электролитической диссоциации. РН-раствора. Сильные и слабые электролиты. Свойства их растворов			
Тема 1.6. Химическая кинетика. Катализ	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1 Скорость реакции, зависимость скорости химической реакции от различных факторов			
	2 Катализ. Виды катализа. Гомогенный и гетерогенный катализ.			
	3 Применение и значение ферментативного катализа в пищевой промышленности.			
	Лабораторные работы *Л. р. 1 Зависимость скорости химической реакции от различных факторов*			
	Практическая работа № 3 *Расчет изменения скорости химической реакции при изменении концентрации и температуры*			
Раздел 2 Коллоидная химия				
Тема 2.1. Коллоидные системы. Свойства, коагуляция.	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1	Основные понятия коллоидной химии.		
	2	Коллоидные системы. Оптические и молекулярно-кинетические свойства коллоидных систем.		
	3	Коагуляция коллоидных систем. Строение мицеллы гидрозоля.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Коллоидные системы в пищевой промышленности»			
Тема 2.2. Растворы ВМС	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9*
	1	Свойства растворов ВМС. Природные и синтетические ВМС.		
	2	Белки как природные ВМС. Свойства их растворов.		

	3	Углеводы как природные ВМС. Свойства их растворов.		*ЛР 2 ЛР 16*
	Лабораторные работы			
	Л.р.2 Изучение химических свойств белков как природных ВМС.			
	Л.р.3 Изучение качественных реакций на углеводы. Гидролиз ди- и поли-сахаридов			
Тема 2.3. Поверхностные явления	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1	Сорбция. Адсорбция и абсорбция. Адсорбенты.		
	2	Явление адсорбции в пищевой промышленности.		
Тема 2.4. Дисперсные системы	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1	Понятие дисперсных систем. Классификация по дисперсной фазе и дисперсионной среде.		
	2	Грубодисперсные системы (порошки, аэрозоли). Свойства.		
	3	Эмульсии. Типы эмульсий. Свойства, применение в пищевой промышленности.		
	4	Взвеси. Свойства их растворов.		
	5	Пены. Пенообразователи и пеногасители. Применение пен в пищевой промышленности.		
Тема 2.5. Гели и гелеобразование.	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1	Гели и гелеобразование. Свойства гелей. Применение гелей в пищевой промышленности.		
Раздел 3. Аналитическая химия				
Тема 3.1. Введение. Теоретические основы аналитической химии	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9 ЛР 2 ЛР 16*
	1	Введение. Теоретические основы аналитической химии.		
Тема 3.2. Качественный анализ	Содержание учебного материала			*ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ОК 1-9*
	1	Изучение реакций открытия катионов 1-2 групп.		
	2	Изучение реакций открытия катионов 3-4-5 групп		

	3 Изучение реакций систематического анализа смеси катионов и анионов.		*ЛР 2 ЛР 16*
	Лабораторные работы		
	Л. р. 4 Анализ смеси катионов пяти аналитических групп		
	Л. Р. 5 Изучение реакций открытия анионов 1-2 групп		
	Л. Р.6 Анализ смеси анионов аналитических групп		
	Л. Р.7 Определение состава неизвестной соли, растворимой в воде		
	Практическая работа 4-5 Составление уравнений реакций открытия катионов и анионов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите. Решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных задач для формирования умений.		
Тема 3.3. Количественный анализ	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2* *ПК 2.1-2.3* *ОК 1-9* *ЛР 2 ЛР 16*
	1 Основные методы анализа.		
	2 Метод нейтрализации. Приготовление растворов по методу нейтрализации.		
	3 Метод оксидометрического титрования. Расчеты в оксидометрическом титровании. Перманганатометрия. Расчеты в перманганатометрическом титровании.		
	4 Йодометрия. Основы йодометрического титрования.		
	5 Хроматография. Основы хроматографического анализа		
	6 Гравиметрический анализ. Методы анализа. Анализ состава пищевых продуктов гравиметрическим методом		
	Лабораторные работы		
	Л. Р. 8 Приготовление растворов различной концентрации		
	Л. Р .9 Определение титруемой кислотности мясных/молочных продуктов.		
	Л. Р. 10 Приготовление растворов для титрования по методу оксидометрии.		
	Практическая работа 6-7 Расчет навески для приготовления растворов заданной концентрации. Расчет титра и молярной концентрации эквивалента рабочих растворов		

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите. Решение задач и упражнений по образцу, выполнение схем, решение ситуационных (профессиональных) задач для формирования умений.		
Раздел 4. Органическая химия			
Тема 4.1. Источники получения органических веществ	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2* *ПК 2.1-2.3* *ОК 1-9* *ЛР 2 ЛР 16*
	1 Источники получения органических веществ.		
	2 Нефть, ее добыча и переработка.		
Тема 4.2. Классификация химических реакций	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2* *ПК 2.1-2.3* *ОК 1-9* *ЛР 2 ЛР 16*
	1 Классификация химических реакций. Реакции галогенирования, гидрирования, гидротации и полимеризации.		
	Практическая работа 8 Выполнение упражнений по закреплению знаний о строении органических веществ		
Тема 4.3. Классификация и основные химические свойства органических соединений	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2* *ПК 2.1-2.3* *ОК 1-9* *ЛР 2 ЛР 16*
	1 Предельные углеводороды. Строение, физико-химические свойства.		
	2 Непредельные углеводороды. Строение, физико-химические свойства		
	3. Ароматические углеводороды.		
	4 Спирты. Фенолы. Простые эфиры		
	5 Альдегиды и кетоны		
	6 Карбоновые кислоты.		
	7 Оксикислоты.		
	8 Азотсодержащие соединения.		
	Лабораторные работы		

	Л. р. 11 Изучение физико-химических свойств альдегидов и кетонов		
	Л. р. 12 Карбоновые кислоты и их функциональные производные		
	Практическая работа 9 Взаимосвязь между классами органических соединений.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите.		
Тема 4.5. Применение органических соединений в продовольственных товарах	Содержание учебного материала		*ПК 1.1-1.2* *ПК 2.1-2.3* *ОК 1-9* *ЛР 2 ЛР 16*
	1 Состав основных товаров потребления; использование в потребительских товарах органических веществ.		
	2 Пищевые красители, применяемые при производстве пищевых товаров; химические красители, запрещенные к применению в РФ.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Влияние пищевых добавок на организм человека» Подготовка реферата «Влияние пищевых добавок на свойства продуктов»		
Итого			
Промежуточная аттестация		***6 ч***	
Всего		***139 ч***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; схемы и таблицы по химии.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионными программами; мультимедиапроектор; экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; схемы и таблицы по химии, вытяжной шкаф, бюретки на каждом рабочем столе, наборы пипеток, весы технические, весы аналитические, сушильный шкаф, тигли, ступки фарфоровые, наборы химических реактивов, наборы химической посуды (воронки, колбы, пробирки и т.д), индикаторы.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2.Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1.Основные источники:

1. Ю.Н. Глубоков, В.А. Головачева, «Аналитическая химия», учебник для студентов сред.проф.образования, ИЦ «Академия», 2023 г.
2. 2. А. Артеменко: Органическая химия. Учебник для СПО, Лань, 2023 г.
3. З Н. С. Кудряшева, Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024.

3.2.2.Дополнительные источники:

1. Т .Н. Захарова, Н.А. Головлева, 2012 г. «Органическая химия»
2.Остроумов И. Г., Габриелян О. С., Лукьянова Н. Н. «Химия для профессий и специальностей технического профиля», 2011
3. С.В. Горбунцова «Физическая и коллоидная химия: учебное пособие», 2006

Интернет-ресурсы(И-Р)

ИР-1 www. pvg. mk. ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
ИР-2 www. hemi. wallst. ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
ИР-3 www. alhimikov. net (Образовательный сайт для школьников).
ИР-4 www. chem. msu. su (Электронная библиотека по химии).
ИР-5 www. enauki. ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
ИР-6 www. 1september. ru (методическая газета «Первое сентября»).
ИР-7 www. hvsh. ru (журнал «Химия в школе»).
ИР-8 www. hij. ru (журнал «Химия и жизнь»).
ИР-9 www. chemistry-chemists. com (электронный журнал «Химики и химия»).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения[12]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умение:		
-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	- применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	- использует свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	- составляет уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторно-практических занятиях
-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;	- проводит расчёты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях
-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	подбирает реактивы и аппаратуру;	наблюдение и оценка правильности выбора метода исследования на лабораторных занятиях наблюдение и оценка деятельности в ходе деловой игры
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные	проводит качественные реакции на неорганические вещества и	наблюдение и оценка правильности выбора метода исследования на

классы органических соединений;	ионы, отдельные классы органических соединений;	лабораторных занятиях
-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	наблюдение и оценка деятельности в ходе решения ситуационной задачи
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторно-практических занятиях
Знание:		
-основные понятия и законы химии;	формулирует основные понятия и законы химии;	текущий контроль в форме опроса
- теоретические основы органической физической, коллоидной химии;	формулирует теоретические основы органической физической, коллоидной химии;	письменный опрос
-понятие химической кинетики и катализа;	формулирует понятия химической кинетики и катализа;	защита лабораторных работ
-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;	знает классификацию химических реакций и закономерности их протекания;	оценка результатов решения тестовых заданий
-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	знает обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	оценка результатов решения тестовых заданий
-окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;	знает окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;	опрос, решение тестовых заданий
-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Знает гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	фронтальный опрос
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;	Знает тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения	оценка результатов решения тестовых заданий на практических работах
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой	Знает характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и	письменный опрос

продукции;	готовой пищевой продукции;	
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Знает свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	устный опрос
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;	Знает дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов	оценка результатов решения заданий на лабораторных работах
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	Знает роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;	письменный опрос
-основы аналитической химии;	Знает основы аналитической химии;	устный опрос
-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	Знает основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	оценка результатов решения тестовых заданий
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Знает назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры	фронтальный опрос решение тестовых заданий
- методы и технику выполнения химических анализов;	Знает методы и технику выполнения химических анализов;	оценка результатов решения заданий на лабораторных работах
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Знает приемы безопасной работы в химической лаборатории	оценка безопасности поведения на лабораторных работах

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций **ЛР 16**Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	Портфолио

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.13
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Инженерная графика» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ПК 1.2.

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

Профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код [13] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2 ОК 1-2 ЛР 2 ЛР 4	читать конструкторскую и технологическую документацию по профилю специальности; выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике; выполнять эскизы, технические рисунки и чертежи деталей, их элементов, узлов в ручной и машинной графике; выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике; оформлять проектно-	правила чтения конструкторской и технологической документации; способы графического представления объектов, пространственных образов, технологического оборудования и схем; законы, методы и приемы проекционного черчения; требования государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (далее - ЕСКД) и Единой системы технологической документации (далее - ЕСТД); правила выполнения чертежей, технических рисунков, эскизов и схем;

	конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	технику и принципы нанесения размеров; классы точности и их обозначение на чертежах; типы и назначение спецификаций, правила их чтения и составления

ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Учебная нагрузка (всего)	91
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
практические занятия	86
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Инженерная графика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов[14], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Цели и задачи дисциплины, ее связь с другими дисциплинами учебного плана. Общее ознакомление с разделами программы и методами их изучения. Общие сведения о стандартизации. Роль стандартизации в повышении качества продукции и развитии научно – технического прогресса. ЕСКД в системе государственной стандартизации.		
Раздел 1. Геометрическое черчение			
Тема 1.1. Основные сведения по оформлению чертежей	Форматы чертежей по ГОСТ – основные и дополнительные. Сведения о стандартных шрифтах и конструкции букв и цифр. Правила выполнения надписей на чертежах.		*ПК 1.2 ОК 1-2 ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Выполнение букв, цифр и надписей чертежным шрифтом.		
	Графические работы		
	Выполнение титульного листа альбома графических работ студента.		
Тема 1.2. Геометрические построения	Уклон и конусность на технических деталях, правила их определения, построения по заданной величине и обозначение. Деление окружности на равные части. Построение и обводка лекальных кривых.		*ПК 1.2 ОК 1-2 ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		

[14] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	Деление окружности на равные части. Построение и обводка лекальных кривых.		
Тема 1.3. Правила вычерчивания контуров технических деталей	Геометрические построения, используемые при вычерчивании контуров технических деталей. Размеры изображений, принцип их нанесения на чертеж по ГОСТ.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Вычерчивание контура технической детали.		
	Графические работы		
	Вычерчивание контура детали с построением сопряжений и лекальных кривых.		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Основная надпись чертежа Чертежный шрифт Сопряжения Вычерчивание по лекалу			1
Раздел 2. Проекционное черчение (основы начертательной геометрии)			
Тема 2.1. Метод проекций. Эпюр Монжа	Образование проекций. Методы и виды проецирования. Виды проецирования. Типы проекций и их свойства. Комплексный чертеж. Понятие об эпюре Монжа. Проецирование точки. Расположение проекций точки на комплексных чертежах. Понятие о координатах точки. Проецирование отрезка прямой. Расположение прямой относительно плоскостей проекций. Взаимное положение точки и прямой в пространстве. Взаимное положение прямых в пространстве.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Построение наглядных изображений и комплексных чертежей проекций точки и		

	отрезка прямой.		
Тема 2.2. Плоскость	Изображение плоскости на комплексном чертеже. Плоскости общего и частного положения. Проекции точек и прямых, принадлежащих плоскости. Особые линии плоскости. Взаимное расположение плоскостей. Прямые, параллельные и перпендикулярные плоскости. Пересечение прямой с плоскостью. Пересечение плоскостей.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Решение задач на построение проекций прямых и плоских фигур, принадлежащих плоскостям.		
Тема 2.3. Способы преобразования проекций	Способ вращения точки прямой и плоской фигур вокруг оси, перпендикулярной одной из плоскостей проекций. Нахождение натуральной величины отрезка прямой способом вращения. Способ перемены плоскостей проекций. Способ совмещения. Нахождение натуральной величины отрезка прямой и плоской фигур способами перемены плоскостей проекций и совмещения.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Решение метрических задач.		
Тема 2.4. Поверхности и тела	Определение поверхностей тел. Проецирование геометрических тел (призмы, пирамиды, цилиндра, конуса, шара и тора) на три плоскости проекций с подробным анализом проекций элементов геометрических тел (вершин, ребер, граней, осей и образующих). Построение проекций точек, принадлежащих поверхностям. Особые линии на поверхностях вращения: параллели, меридианы, экватор.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Построение комплексных чертежей геометрических тел с нахождением проекции точек и линии, принадлежащих поверхности конкретного геометрического тела.		
	Графические работы		
	Комплексные чертежи и аксонометрические изображения геометрических тел с нахождением проекций точек, принадлежащих поверхности тела.		
Тема 2.5. Аксонометрические проекции	Общие понятия об аксонометрических проекциях. Виды аксонометрических проекций: прямоугольные (изометрическая и диметрическая) и фронтальная диметрическая. Аксонометрические оси. Показатели искажения.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		

	Изображение плоских фигур и геометрических тел в различных видах аксонометрических проекций.		
	Графические работы		
	Комплексные чертежи и аксонометрические изображения геометрических тел с нахождением проекций точек, принадлежащих поверхности тела.		
Тема 2.6. Сечение геометрических тел плоскостями	Понятие о сечении. Пересечение тел проецирующими плоскостями. Построение натуральной величины фигуры сечения. Построение разверток поверхностей усеченных тел: призмы, цилиндра, пирамиды и конуса. Изображение усеченных геометрических тел в аксонометрических прямоугольных проекциях.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Построение комплексных чертежей усеченных геометрических тел, нахождение действительной величины фигуры сечения. Развертка поверхностей тел. Изображение усеченных геометрических тел в аксонометрических проекциях.		
	Графические работы		
	Комплексный чертеж тела вращения; натуральная величина фигуры сечения, развертка поверхности тела; аксонометрия усеченного тела.		
Тема 2.7. Взаимное пересечение поверхностей тел	Построение линий пересечения поверхностей тел при помощи вспомогательных секущих плоскостей. Взаимное пересечение поверхностей вращения, имеющих общую ось. Случаи пересечения цилиндра с цилиндром, цилиндра с конусом и призмы с телом вращения. Ознакомление с построением линий пересечения поверхностей вращения с пересекающимися осями при помощи вспомогательных концентрических сфер.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Построение комплексных чертежей и аксонометрических проекций пересекающихся многогранников, тела вращения и многогранника, двух тел вращения.		
	Графические работы		
	Комплексный чертеж и аксонометрия пересекающихся тел вращения.		
Тема 2.8. Проекции моделей	Выбор положения модели для более наглядного ее изображения.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

	Упражнение		
	Построение комплексных чертежей моделей с натуры. Построение третьей проекции по двум заданным. Построение комплексного чертежа моделей по аксонометрическим проекциям.		
	Графические работы		
	Построение третьей проекции моделей по двум заданным и аксонометрических проекций.		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Проецирование точки на 3 плоскости Изометрия окружности Сечение геометрических тел Изометрия окружности Сечение геометрических тел Взаимное пересечение поверхностей тел Разрезы, их обозначения Сечения			1
Раздел 3. Техническое рисование и элементы технического конструирования			
Тема 3.1. Плоские фигуры и геометрические тела	Назначение технического рисунка. Отличие технического рисунка от чертежа, выполненного в аксонометрической проекции. Зависимость наглядности технического рисунка от выбора аксонометрических осей. Техника зарисовки квадрата, прямоугольника, треугольника и круга, расположенных в плоскостях, параллельных какой – либо из плоскостей проекций. Технический рисунок призмы, пирамиды, цилиндра, конуса и шара. Придание		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

	рисунку рельефности (штриховкой или шраффировкой).		
	Упражнение		
	Выполнение рисунков геометрических тел.		
	Графические работы		
	Технические рисунки моделей с элементами технического конструирования.		
Тема 3.2. Технический рисунок модели	Выбор положения модели для более наглядного ее изображения. Приемы построения рисунков моделей. Элементы технического конструирования в конструкции и рисунке детали. Приемы изображения вырезов на рисунках моделей. Штриховка фигур сечений. Теневая штриховка.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Выполнение рисунка модели.		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Технический рисунок призмы Технический рисунок пирамиды Технический рисунок цилиндра Технический рисунок конуса			1
Раздел 4. Машиностроительное черчение			
Тема 4.1. Правила разработки и оформления конструкторской документации	Машиностроительный чертеж, его назначение. Влияние стандартов на качество машиностроительной продукции. Зависимость качества изделия от качества чертежа. Обзор разновидностей современных чертежей. Виды изделий по ГОСТ 2.101 – 68 (деталь, сборочная единица, комплекс, комплект). Виды конструкторской документации в зависимости от содержания по ГОСТ 2.102 – 68. Виды конструкторской документации в зависимости от стадии разработки по ГОСТ 2.103 – 68 (проектные и рабочие). Литера присваиваемая		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

	конструкторским документам. Виды конструкторских документов в зависимости от способа выполнения и характера использования (оригинал, подлинник, дубликат, копия). Основные надписи на различных конструкторских документах. Ознакомление с современными тенденциями автоматизации и механизации чертежно-графических и проектно – конструкторских работ.		
	Упражнение		
	Выполнение надписей на чертежах.		
Тема 4.2. Изображения – виды, разрезы, сечения	Виды: назначение, расположение и обозначение основных, местных и дополнительных видов. Разрезы: горизонтальный, вертикальные (фронтальный и профильный) и наклонный. Сложные разрезы (ступенчатые и ломаные). Расположение разрезов. Местные разрезы. Соединение половины вида с половиной разреза. Обозначение разрезов. Сечения вынесенные и наложенные. Расположение сечений, сечения цилиндрической поверхности. Обозначения сечений. Графическое обозначение материалов в сечении. Выносные элементы, их определение и содержание. Применение выносных элементов. Расположение и обозначение выносных элементов. Условности и упрощения. Частные изображения симметричных видов, разрезов и сечений. Разрезы через тонкие стенки, ребра, спицы и т.п. Разрезы длинных предметов. Изображение рифления и т.д.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Выполнение простых и сложных разрезов и сечений для деталей повышенной сложности (без резьбы).		
	Графические работы		
	По двум заданным видам построить третий вид, необходимые разрезы.		
Тема 4.3. Винтовые поверхности и изделия с резьбой	Винтовая линия на поверхности цилиндра и конуса. Понятие о винтовой поверхности. Основные сведения о резьбе. Основные типы резьб. Различные профили резьбы. Условное изображение резьбы. Нарезание резьбы: сбеги, недорезы, проточки, фаски. Обозначение стандартных и специальных резьб. Обозначение левой и многозаходных резьб. Изображение стандартных резьбовых крепежных деталей (болтов, шпилек, гаек, шайб и др.) по их действительным размерам в		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

	соответствии с ГОСТ. Условные обозначения и изображения стандартных резьбовых крепежных деталей.		
	Упражнение		
	Изображение и обозначение резьб. Вычерчивание крепежных деталей с резьбой.		
Тема 4.4. Эскизы деталей и рабочие чертежи	Форма детали и ее элементы. Графическая и текстовая часть чертежа. Применение нормальных диаметров, длины и т.п. Понятие о конструктивных и технологических базах. Измерительный инструмент и приемы измерения деталей. Литейные и штамповочные уклоны и скругления. Центровые отверстия, галтели, проточки. Понятие о шероховатости поверхности, правила нанесения на чертеж ее обозначений. Обозначение на чертежах материала, применяемого для изготовления деталей. Назначение эскиза и рабочего чертежа. Порядок и последовательность выполнения эскиза деталей. Рабочие чертежи изделий основного и вспомогательного производства – их виды, назначение, требования, предъявляемые к ним. Ознакомление с техническими требованиями к рабочим чертежам. Понятие о допусках и посадках. Порядок составления рабочего чертежа детали по данным ее эскиза. Выбор масштаба, формата и компоновки чертежа. Понятие об оформлении рабочих чертежей изделий для единичного и массового производства.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Выполнение эскизов и рабочих чертежей машиностроительных деталей 1-й и 2-й сложности. Чтение рабочих чертежей.		
	Графические работы		
	Выполнение эскиза детали с применением простого или сложного разреза и технического рисунка.		
Тема 4.5. Разъемные и неразъемные соединения деталей	Различные виды разъемных соединений. Резьбовые, шпоночные, зубчатые (шлицевые), штифтовые соединения деталей, их назначение, условия выполнения. Первоначальные сведения по оформлению элементов сборочных чертежей		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

	(обводка контуров соприкасающихся деталей, штриховка разрезов и сечений, изображение зазоров). Изображение крепежных деталей с резьбой по условным соотношениям в зависимости от наружного диаметра резьбы. Изображение соединений при помощи болтов, шпилек, винтов, упрощенно по ГОСТ 2.315 – 68. Сборочные чертежи неразъемных соединений.		
	Упражнение		
	Вычерчивание болтового, шпилечного, винтового соединений деталей по условным соотношениям и упрощенно. Выполнение чертежей неразъемных соединений деталей. Чтение чертежей разъемных и неразъемных соединений деталей.		
	Графические работы		
	Рабочий чертеж детали по сборочному чертежу и технического рисунка.		
Тема 4.6. Зубчатые передачи	Основные виды передач. Технология изготовления, основные параметры. Конструктивные разновидности зубчатых колес. Условные изображения зубчатых колес и червяков на рабочих чертежах. Условные изображения цилиндрической, конической и червячной передач по ГОСТу. Изображение различных способов соединения зубчатых колес с валом. Условные изображения реечной и цепной передач, храпового механизма.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Выполнение эскизов деталей зубчатых передач. Выполнение и чтение чертежей зубчатых колес и червяков, чертежей различных видов передач.		
Тема 4.7. Чертеж общего вида и сборочный чертеж	Комплект конструкторской документации. Чертеж общего вида, его назначение и содержание. Сборочный чертеж, его назначение и содержание. Последовательность выполнения сборочного чертежа. Выполнение эскизов деталей разъемной сборочной единицы, предназначенных для выполнения сборочного чертежа. Увязка сопрягаемых размеров. Порядок сборки и разборки сборочных единиц. Обозначение изделия и его составных частей. Порядок выполнения сборочного чертежа по эскизам деталей. Выбор числа изображений. Выбор формата.		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

	Размеры на сборочных чертежах. Штриховка на разрезах и сечениях. Изображение контуров пограничных деталей. Изображение частей изделия в крайнем и промежуточном положениях. Конструктивные особенности при изображении сопрягаемых деталей (проточки, подгонки соединений по нескольким плоскостям и др.). Упрощения, применяемые в сборочных чертежах. Изображение уплотнительных устройств, подшипников, пружин, стопорных и установочных устройств. Назначение спецификаций. Порядок их заполнения. Основная надпись на текстовых документах. Нанесение номеров позиций на сборочный чертеж.		
	Упражнение		
	Чтение сборочных чертежей.		
Тема 4.8. Чтение и деталирование чертежей	Назначение конкретной сборочной единицы. Принцип работы. Количество деталей, входящих в сборочную единицу. Количество стандартных деталей. Габаритные, установочные, присоединительные и монтажные размеры. Деталирование сборочного чертежа (выполнение рабочих чертежей отдельных деталей и определение их размеров). Порядок деталирования сборочных чертежей отдельных деталей. Увязка сопрягаемых размеров.		*ПК 1.2 ОК 1-2 ЛР 2 ЛР 4*
	Упражнение		
	Чтение сборочных чертежей.		

Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Виды резьб Резьбовые соединения Крепежные детали, из обозначения Основные параметры зубчатых колес Основные параметры червяка и червячного колеса основные расчеты конического и цилиндрического зубчатых колес Неразъемные соединения Нанесение размеров на чертежах Сборочный чертеж Требования к чертежам деталей Эскизирование деталей Спецификация			1
Раздел 5. Чертежи и схемы по специальности			
Тема 5.1. Технологические схемы	Типы и виды технологических схем. Условные и графические обозначения на технологических схемах. Требования к оформлению технологической схемы по ГОСТу		*ПК 1.2* *ОК 1-2* *ЛР 2 ЛР 4*

Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 5. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Вычерчивание схем технологических процессов Чтение чертежей. Общие сведения о схемах			1
		91 ч	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **«Инженерная графика»**

Оборудование учебного кабинета:

- столы чертежные со стульями по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- комплект таблиц, плакатов по разделам программы;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.
- видеомагнитофон и комплект видеокассет
- экран проекционный

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2.Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А.Чванова, С.Н.Муравьева, Ф.И.Пуйческу Инженерная графика. Учебник. для сред. спец. учеб. заведений. 2022 г.

2. Бродский А.М, Фазлулин Э.М., Халдинов В.А. Инженерная граифка Учебник. для сред. спец. учеб. заведений. 2021 г.

Дополнительные источники:

1..Электронный образовательный ресурс Инженерная графика; Издательский дом «Академия»,2018

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
выполнять графические изображения технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;	Оценка результатов практических работ. Точность выполнения графически изображений технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;
выполнять комплексные чертежи геометрических тел и проекции точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;	Оценка результатов практических работ. Правильность выполнения комплексных чертежей геометрических тел и проекций точек, лежащих на их поверхности, в ручной и машинной графике;
выполнять чертежи технических деталей в ручной и машинной графике;	Оценка результатов практических работ. Точность выполнения чертежей технических деталей в ручной и машинной графике
читать чертежи и схемы;	Оценка результатов практических работ. Точность прочтения чертежей и схем
Знания:	
законов, методов и приемов проекционного черчения;	Опрос; тестирование. Правильность изложения основных законов, методов и приемов проекционного черчения
правил выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;	Опрос; тестирование. Точность выполнения и чтения конструкторской и технологической документации;
правил оформления чертежей, геометрические построения и правила вычерчивания технических деталей;	Опрос; тестирование. Результативность и правильность оформления чертежей, геометрических построений и правил вычерчивания технических деталей
способов графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;	Опрос; тестирование. Правильное изложение способов графического представления технологического оборудования и выполнения технологических схем;
требований стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем	Опрос; тестирование. Формулирование требований стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технической документации (ЕСТД) к оформлению и составлению чертежей и схем
Личностные результаты	**Методы оценки**
ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность	Портфолио

принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций **ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.14
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 «ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. 4СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ТЕХНИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл учебных дисциплин.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций – ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, а также профессиональных компетенций – ПК 1.2.

*Общие компетенции***:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Личностные результаты:

ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [15] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4	– читать кинематические схемы; – проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; – проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; – определять напряжения в конструкционных элементах; – производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; – определять передаточное отношение;	– виды машин и механизмов, принцип действия, – кинематические и динамические характеристики; – типы кинематических пар; – типы соединений деталей и машин; – основные сборочные единицы и детали; – характер соединения деталей и сборочных единиц; – принцип взаимозаменяемости; – виды движений и преобразующие движения механизмы; – виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; – передаточное отношение и число; – методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
• выполнение домашнего задания, выполнение расчетов, работа с источниками информации	2
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническая механика

Наименования разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды компетенций и личностных результатов[16], формированию которых способствует элемент программы**
1.	2.		
	Введение в предмет	1	
Тема 1. Статика	Основные понятия и аксиомы статики. Основные теоремы статики. Трение, понятие и виды. Центр тяжести. Сила тяжести		ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы		
	Практические работы: ПР № 1 «Расчет силы трения» ПР № 2 «Расчет силы тяжести»		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся: - Повторение ранее изученного материала по теме «Законы Ньютона»		
Тема 2. Кинематика	Основные понятия кинематики. Скорость и ускорение точки. Простейшие движения твердого тела. Сложные движения твердого тела.		ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы		
	Практические работы: ПР № 3 «Решение задач на движение» - 2 час.		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 3. Динамика	Основные понятия динамики. Законы Ньютона. Работа. Мощность. КПД		ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы.		
	Практические работы: ПР № 4 «Решение задач по динамике» - 3 час.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		

[16] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Тема 4. Сопротивление материалов	Основные понятия сопротивления материалов. Растяжение и сжатие. Сдвиг. Кручение. Изгиб. Сочетание основных деформаций. Прочность и жесткость при динамических нагрузках.		ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы.		
	Практические работы: ПР № 5 «Расчеты на прочность при растяжении и сжатии» ПР № 6 «Расчеты на прочность при сдвиге» ПР № 7 «Расчеты на прочность при кручении» ПР № 8 «Расчеты на прочность и жесткость при изгибе» ПР № 9 «Расчеты на сопротивление усталости»		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 5. Детали машин	Машины и их основные элементы. Понятие и виды деталей. Виды соединения деталей – разъемные и неразъемные. Понятие и виды механических передач. Фрикционные передачи. Ременные передачи. Зубчатые передачи. Червячные передачи. Цепные передачи. Передача винт-гайка. Валы и оси. Подшипники. Назначение и классификация муфт.		ОК 01-04 ПК 1.2. ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные работы.		
	Практические работы: ПР № 10 «Расчет ременных передач» ПР № 11 «Расчет зубчатых передач» ПР № 12 «Расчет червячных передач» ПР № 13 «Расчет цепных передач» ПР № 14 «Расчет передач винт-гайка» ПР № 15 «Расчет валов и осей» ПР № 16 «Виды подшипников» ПР № 17 «Расчет муфт»		
	Самостоятельная работа обучающихся: - изучение дополнительного материала по теме «Виды соединения деталей»		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинета Технической механики.

Оборудование учебного кабинета и ТСО:

1. Рабочий стол преподавателя
2. Стул преподавателя
3. Учебные парты
4. Стулья для студентов
5. Многофункциональное устройство
6. Экран
7. Проектор
8. Монитор
9. Процессор
10. Компьютерная мышь
11. Клавиатура

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ):			
1.	Техническая механика	Вереина Л.И., Краснов М.М.	М.: Академи, 2021
Дополнительные источники (ДИ):			
1.	Основы технической механики	Опарин И.С.	М.: Академи, 2018
2.	Техническая механика	Эрдели А.А., Эрдели Н.А.	М.: Академи, 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[17]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умения: – читать кинематические схемы; – проводить расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; – проводить сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; – определять напряжения в конструкционных элементах; – производить расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; – определять передаточное отношение. Знания: – виды машин и механизмов, принцип действия, – кинематические и динамические характеристики; – типы кинематических пар; – типы соединений деталей и машин; – основные сборочные единицы и детали; – характер соединения деталей и сборочных единиц; – принцип взаимозаменяемости; – виды движений и преобразующие движения механизмы; – виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; – передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.	– Умеет читать кинематические схемы; – проводит расчет и проектировать детали и сборочные единицы общего назначения; – проводит сборочно-разборочные работы в соответствии с характером соединений деталей и сборочных единиц; – определят напряжения в конструкционных элементах; – производит расчеты элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; – определят передаточное отношение; – перечисляет виды машин и механизмов, принцип действия, – кинематические и динамические характеристики; – типы кинематических пар; – типы соединений деталей и машин; – основные сборочные единицы и детали; – характер соединения деталей и сборочных единиц; – принцип взаимозаменяемости; – виды движений и преобразующие движения механизмы; – виды передач; их устройство, назначение, преимущества и недостатки, условные обозначения на схемах; – передаточное отношение и число; методику расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при различных видах деформации.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических работ Тестирование, Устный опрос

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Портфолио

Приложение 2.15
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. Электротехника и электронная техника

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Электротехника и электронная техника

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Электротехника и электронная техника» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, ПК 1.2.

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

Профессиональные компетенции

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Личностные результаты

ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях

добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.2.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Компетенции	уметь	знать
ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4	использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; собирать электрические схемы;	способы получения, передачи и использования электрической энергии; электротехническую терминологию; основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей; правила эксплуатации электрооборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***60***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***58***
в том числе:	
лабораторные занятия	***14***
практические занятия	***6***
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***2***
Итоговая аттестация в форме	***дифференцированного зачета***

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Электротехника и электронная техника»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов	Коды компетенций и личностных результатов[18], формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**		ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1 Электрическая энергия, ее свойства и применение. Основные этапы развития отечественной электроэнергетики, электротехники и электроники. Перспективы развития электроэнергетики, электротехники и электроники.		
Раздел 1. Электротехника			
Тема 1.1. Электрическое поле	**Содержание учебного материала**		ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1 Основные свойства и характеристики электрического поля. Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Электроемкость. Конденсаторы. Соединение конденсаторов. Энергия электрического поля заряженного конденсатора.		
Тема 1.2. Электрические	**Содержание учебного материала**		

цепи постоянного тока	1	Элементы электрической цепи, их параметры и характеристики. Пассивные и активные элементы электрической цепи. Элементы схемы электрической цепи: ветвь, узел, контур. Схемы замещения электрических цепей. Электродвижущая сила (ЭДС). Электрическое сопротивление. Зависимость электрического сопротивления от температуры. Электрическая проводимость. Резистор. Соединение резисторов. Режимы работы электрической цепи: холостой ход, номинальный, рабочий, короткого замыкания. Энергия и мощность электрической цепи. Баланс мощностей. КПД. Основы расчета электрической цепи постоянного тока. Законы Ома и Кирхгофа. Расчет электрических цепей произвольной конфигурации методами: контурных токов, узловых потенциалов, двух узлов (узлового напряжения).		ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные занятия:			
	1. Потеря напряжения в проводах			
	2. Способы соединения сопротивлений			
Тема 1.3. Электромагнетизм	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1	Основные свойства и характеристики магнитного поля. Закон Ампера. Индуктивность: собственная и взаимная. Магнитная проницаемость: абсолютная и относительная. Магнитные свойства вещества. Намагничивание ферромагнетика. Гистерезис. Электромагнитная индукция. ЭДС самоиндукции и взаимоиндукции. ЭДС в проводнике, движущемся в магнитном поле. Магнитные цепи: разветвленные и неразветвленные. Расчет неразветвленной магнитной цепи. Электромагнитные силы. Энергия магнитного поля. Электромагниты и их применение.		
Тема 1.4. Электрические	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9

цепи переменного тока	1	Понятие о генераторах переменного тока. Получение синусоидальной ЭДС. Общая характеристика цепей переменного тока. Амплитуда, период, частота, фаза, начальная фаза синусоидального тока. Мгновенное, амплитудное, действующее и среднее значения ЭДС, напряжения, тока. Изображение синусоидальных величин с помощью временных и векторных диаграмм. Электрическая цепь: с активным сопротивлением; с катушкой индуктивности (идеальной); с емкостью. Векторная диаграмма. Разность фаз напряжения и тока. Неразветвленные электрические RC и RL-цепи переменного тока. Треугольники напряжений, сопротивлений, мощностей. Коэффициент мощности. Баланс мощностей. Неразветвленная электрическая RLC-цепь переменного тока, резонанс напряжений и условия его возникновения. Разветвленная электрическая RLC-цепь переменного тока, резонанс токов и условия его возникновения. Расчет электрической цепи, содержащей источник синусоидальной ЭДС.		ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторное занятие:			
	1.Неразветвленная цепь с активным сопротивлением, индуктивностью и емкостью.			
	Практическое занятие:			
	2. Расчет цепей переменного тока			
Тема 1.5. Трехфазные электрические цепи	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1	Соединение обмоток трехфазных источников электрической энергии звездой и треугольником. Трехпроводные и четырехпроводные трехфазные электрические цепи. Фазные и линейные напряжения, фазные и линейные токи, соотношения между ними. Симметричные и несимметричные трехфазные электрические цепи. Нейтральный (нулевой) провод и его назначение. Векторная диаграмма напряжений и токов. Передача энергии по трехфазной линии. Мощность трехфазной электрической цепи при различных соединениях нагрузки. Расчет симметричной трехфазной электрической цепи при соединении нагрузки звездой и треугольником.		
	Практическое занятие:			
	1. Расчет трехфазных цепей переменного тока			
Тема 1.6. Электрические	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9

измерения	1	Основные понятия измерения. Погрешности измерений. Классификация электроизмерительных приборов. Измерение тока и напряжения. Магнитоэлектрический измерительный механизм, электромагнитный измерительный механизм. Приборы и схемы для измерения электрического напряжения. Расширение пределов измерения амперметров и вольтметров. Измерение мощности. Электродинамический измерительный механизм. Измерение мощности в цепях постоянного и переменного токов. Индукционный измерительный механизм. Измерение электрической энергии. Измерение электрического сопротивления, измерительные механизмы. Косвенные методы измерения сопротивления, методы и приборы сравнения для измерения сопротивления.		ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторное занятие:			
	1	Основы работы с электроизмерительной аппаратурой		
Тема 1.7. Трансформаторы	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1	Назначение, принцип действия и устройство однофазного трансформатора. Режимы работы трансформатора. Номинальные параметры трансформатора: мощность, напряжение и токи обмоток. Потери энергии и КПД трансформатора. Типы трансформаторов и их применение: трехфазные, многообмоточные, измерительные, автотрансформаторы.		
	Практическое занятие:			
	1. Расчет силовых нагрузок трансформатора.			
Тема 1.8. Электрические	**Содержание учебного материала**			

машины переменного тока	1	Назначение машин переменного тока и их классификация. Получение вращающегося магнитного поля в трехфазных электродвигателях и генераторах. Устройство электрической машины переменного тока: статор и его обмотка, ротор и его обмотка. Принцип действия трехфазного асинхронного двигателя. Частота вращения магнитного поля статора и частота вращения ротора. Вращающий момент асинхронного двигателя. Скольжение. Пуск в ход асинхронных двигателей с короткозамкнутым и фазным ротором. Рабочий процесс асинхронного двигателя и его механическая характеристика. Регулирование частоты вращения ротора. Однофазный и двухфазный асинхронный электродвигатели. Потери энергии и КПД асинхронного двигателя. Синхронные машины и область их применения.		ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторное занятие:			
	1. Пуск в ход асинхронного двигателя с помощью магнитного пускателя			
Тема 1.9. Электрические машины постоянного тока	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1	Назначение машин постоянного тока и их классификация. Устройство и принцип действия машин постоянного тока: магнитная цепь, коллектор, обмотка якоря. Рабочий процесс машины постоянного тока: ЭДС обмотки якоря, реакция якоря, коммутация. Генераторы постоянного тока, двигатели постоянного тока, общие сведения. Электрические машины с независимым возбуждением, с параллельным, последовательным и смешанным возбуждением. Пуск в ход, регулирование частоты вращения двигателей постоянного тока. Потери энергии и КПД машин постоянного тока.		
Тема 1.10. Основы электропривода	**Содержание учебного материала**			ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1	Понятие об электроприводе. Уравнение движения электропривода. Механические характеристики нагрузочных устройств. Расчет мощности и выбор двигателя при продолжительном, кратковременном и повторно-кратковременном режимах. Аппаратура для управления электроприводом.		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по лабораторным и практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов				

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Электрическая емкость. Конденсаторы. Соединения конденсаторов. Соединение сопротивлений. Законы Ома. Законы Кирхгофа . Расчет сложной электрической цепи. Электромагнетизм. Расчет магнитных цепей. Электрические цепи переменного тока. Расчет цепей переменного тока. Построение векторных диаграмм для однофазных и трехфазных цепей переменного тока. Измерения, погрешности. Классификация измерительных приборов. Устройство, принцип действия однофазного трансформатора. Расчет силовых нагрузок трансформатора. Устройство, принцип действия машин переменного тока. Асинхронный двигатель. Устройство, принцип действия машин постоянного тока. Схемы электроснабжения промышленных предприятий. Режимы работы электродвигателей.		

Раздел 2. Электроника			
Тема 2.1. Физические основы электроники; электронные приборы	**Содержание учебного материала**		
	1 Классификация электронных приборов. Электронная эмиссия . Катоды ламп. Электронные лампы, их устройство и применение. Газоразрядные приборы, их устройство и применение. Электропроводимость полупроводников. Собственная и примесная проводимость. Электронно-дырочный переход и его свойства. Прямое и обратное включение "p-n" перехода. Полупроводниковые диоды: классификация, свойства, маркировка, область применения. Полупроводниковые транзисторы: классификация, принцип действия, назначение, область применения, маркировка. Биполярные транзисторы. Физические процессы в биполярном транзисторе. Схемы включения биполярных транзисторов: общая база, общий эмиттер, общий коллектор. Вольтамперные характеристики, параметры схем. Статические параметры, динамический режим работы, температурные и частотные свойства биполярных транзисторов. Полевые транзисторы: принцип работы, характеристики, схемы включения. Тиристоры: классификация, характеристики, область применения, маркировка.		ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	Лабораторные занятия:		
	1. Диод. Проверка проводимости диода.		
	2. Изучение работы биполярного транзистора, тиристора.		
Тема 2.2. Фотоэлементы.	**Содержание учебного материала**		ОК 1-9 ПК 1.2 ЛР 2 ЛР 4
	1 Устройство фотоэлемента. Фотоэлектронные приборы: вакуумные, газоразрядные, полупроводниковые.		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление отчетов по лабораторным и практическим работам и подготовка к их защите. Подготовка рефератов и докладов **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы** Классификация электронных приборов. Электронная эмиссия. Катоды ламп, параметры катодов.			

Электровакуумные приборы: диоды, триоды, тетроды, пентоды, их устройство и назначение. Параметры триода. Газоразрядные приборы. Газотрон, тиратрон, неоновая лампа, устройство и назначение. Полупроводниковые приборы. Электропроводность полупроводников. Транзистор, тиристор, их устройство и назначение. Фотоэлементы. Внешний и внутренний фотоэффект. Устройство фотоэлемента. Применение фотоэлектронных приборов.		
Всего:	**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Электротехника и электронная техника».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- шкаф для моделей и макетов;
- комплект таблиц, плакатов по разделам программы;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- амперметр;
- вольтметры;
- батареи конденсаторные;
- омметры;
- трансформаторы 3-фазные;
- осцилограф;
- генератор ГОС-30;
- магазин емкости;
- прибор АП-407;
- стенды для лабораторных работ по электронике;
- машины постоянного тока;
- реостаты;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1.Основные источники:

1. В.М. Прошин Электротехника: учебник для начального профессионального образования /В.М. Прошин. – М.: Изд. Центр «Академия»; 2021 – 277 с.
2. В.М. Прошин, Г.В. Ярочкина Сборник задач по электротехнике /В.М. Прошин. – М.: Изд. Центр «Академия»; 2020 - 130 с.
3. Ярочкина Г.В. Электротехника: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования /Г.В. Ярочкина. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

3.2.2.Дополнительные источники:

1 Данилов И.А., Иванов П.М. Дидактический материал по общей электротехнике с основами электроники. – М.: Мастерство, 2000.
2 Данилов И.А., Иванов П.М. Общая электротехника с основами электроники. – М.: Мастерство, 2001.

3.2.3.Интернет-ресурсы (И-Р)

http://n-t.ru/ - научно-техническая библиотека;
http://kvant.info/ - журнал "Квант";
http://fiz.1september.ru/ - газета "Электротехника и электроника";
http://www.college.ru/physics/index.php - Открытый колледж. Электротехника и электроника;
http://class-fizika.narod.ru/ - сайт "Классная Электротехника и электроника";
http://www.scientific.ru/ - междисциплинарный научный сервер;
http://www.scientific.ru/journal/news.html - новости науки;
http://ntpo.com/physics/opening.shtml - открытия в физике;
http://www.informnauka.ru/ - агентство научных новостей;
http://www.abitura.com/#1 - Электротехника и электроника для абитуриента. Решение задач;
http://ivanovo.ac.ru/phys/index2.htm - интернет-место Электротехника и электроника;
http://physics.nad.ru/physics.htm - анимация физических процессов;
http://ufn.ru/ru/articles/ - журнал "Успехи физических наук."

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
использовать основные законы и принципы теоретической электротехники и электронной техники в профессиональной деятельности; читать принципиальные, электрические и монтажные схемы; рассчитывать параметры электрических, магнитных цепей; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; подбирать устройства электронной техники, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; собирать электрические схемы.	Оценка результатов лабораторных и практических работ. Правильность подбора устройств электронной техники, электрических приборов и оборудования с определенными параметрами и характеристиками. Четкость и безопасность эксплуатации электрооборудования и механизмов передачи движения технологических машин и аппаратов. Точность расчетов параметров электрических, магнитных цепей. Четкость и правильность съема показаний и использования электроизмерительных приборов и приспособлений
Знания:	
способы получения, передачи и использования электрической энергии; электротехническую терминологию; основные законы электротехники; характеристики и параметры электрических и магнитных полей; свойства проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов; основы теории электрических машин, принцип работы типовых электрических устройств; методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей; принципы действия, устройство, основные характеристики электротехнических и электронных устройств и приборов; принципы выбора электрических и электронных устройств и приборов, составления электрических и электронных цепей;	Опрос, тестирование. Точность изложения основных законов электротехники. Правильность определения методов расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных цепей. Правильность определения параметров электрических схем и единиц их измерения Правильность изложения классификации электронных приборов, их устройства и области применения. Правильность определения принципов действия, устройств, основных характеристик электротехнических и электронных устройств и приборов; Правильность и последовательность изложения свойств проводников, полупроводников, электроизоляционных, магнитных материалов. Правильность определения параметров электрических схем и единиц их измерения. Правильность изложения физических

правила эксплуатации электрооборудования	процессов в проводниках, полупроводниках и диэлектриках;

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций **ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Экспертное наблюдение за выступлениями с рефератами Ответы на вопросы

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.16
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09,ПК 1.1.- 1.2., ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1-3.5

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

Профессиональные компетенции:

Вид деятельности: 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.

Вид деятельности: 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. 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.

Вид деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию

1.2.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код [19] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.1-3.5	- работать с лабораторным оборудованием; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- 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

.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
учебная нагрузка (всего)	*129*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*116*
в том числе:	*56*
лабораторные работы	*60*
практические занятия	-
контрольные работы	-
экзамен	*6*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*7*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
- подготовка доклада - составление тематических кроссвордов - написание реферата - конспектирование материала по учебнику - поиск ответов на вопросы с использованием учебника, ресурсов Интернета - работа с нормативными документами - подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя -оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите -решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных задач для формирования умений.	*7*
Итоговая аттестация в форме	экзамена

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов[20], формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1.	*ОБЩАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ*		
Введение Тема 1.1. Систематика микроорганизмов	Предмет, цели и задачи дисциплины. Место дисциплины в подготовке техников-технологов.		
	Понятие о систематике микроорганизмов.		
	Лабораторные работы:		
	1 Устройство микроскопа. Техника микроскопирования		
	2 Приготовление микроскопических препаратов		
Тема 1.2. Морфология микроорганизмов.	Содержание учебного материала		
	Одноклеточные бактерии.		
	Особенности морфологии плесневых грибов.		
	Особенности морфологии дрожжевых грибов.		
	Вирусы. Бактериофаги. Химический состав бактериальной клетки. Ферменты.		
	Лабораторные работы		
	3 Изучение влияния температуры на развитие плесневых грибов.		
	4 Определение оптимальной температуры роста плесневых грибов.		
	5 Методы стерилизации. Техника приготовления питательных сред.		
Тема 1.3. Физиология	Содержание учебного материала		

ОК 1-9
ПК 1.1-3.5

[20] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

микроорганизмов.	Питание и дыхание микроорганизмов.		
	Рост и размножение бактерий.		
	Лабораторные работы		
	6 Посев культур микроорганизмов в питательные среды различными способами.		
	7 Подсчет количества микроорганизмов		
Тема 1.4. Влияние экологических факторов на развитие микроорганизмов.	Содержание учебного материала		
	Влияние физических факторов на развитие микроорганизмов.		
	Влияние химических и биологических факторов на развитие микроорганизмов.		
	Лабораторные работы		
Тема 1.5. Мир микроорганизмов в природе.	Содержание учебного материала		
	Состав микрофлоры окружающей среды.		
	Лабораторные работы		
	8 Приготовление разведений почвы.		
	9 Санитарная оценка почвы.		
	10 Анализ микрофлоры воды.		
	11 Анализ микрофлоры воздуха.		
	12 Санитарная оценка воды и воздуха помещений.		
Тема 1.6.Роль микроорганизмов в превращении веществ. Тема 1.7. Основы генетики.	Содержание учебного материала		
	Разложение белков, липидов. Разложение углеводов. Виды брожений.		
	Понятие о наследственности		
	Лабораторные работы		
Раздел 2	*СПЕЦИАЛЬНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ*		
Тема 2.1. Микроорганизмы, используемые при производстве молочных продуктов	Содержание учебного материала		*ОК 1-9* *ПК 1.1-3.5*
	Характеристика молочнокислых микроорганизмов.		
	Пропионовокислые и уксуснокислые микроорганизмы.		
	Бифидобактерии.		
	Лабораторные работы		
	13 Изучение свойств молочнокислых микроорганизмов.		

	14 Оценка свойств молочнокислых микроорганизмов		
Тема 2.2.Возбудители порчи молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала		
	Гнилостные микроорганизмы.		
	Липолитические микроорганизмы.		
	Энтерококки.		
	Термоустойчивые молочнокислые палочки.		
	Лабораторные работы		
	15 Изучение свойств маслянокислых бактерий на элективной культуре картофеля.		
	16 Приготовление микроскопических препаратов и определение вида маслянокислых бактерий.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Вирусы. Актиномицеты Формы изменчивости Бифидобактерии.		
Раздел 3.	*ПРОМЫШЛЕННАЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.*		
	Содержание учебного материала		
	Понятие об инфекции и инфекционной болезни.		
	Понятие об иммунитете.		
	Лабораторные работы		
	17 Изучение свойств бактерий группы кишечных палочек.		
	18 Дифференциация бактерий группы кишечных палочек.		
Тема 3.2. Санитарно-показательные микроорганизмы.	Содержание учебного материала		*ОК 1-9* *ПК 1.1-3.5*
	Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах.		
	Лабораторные работы		
	19 Визуальная оценка сан тарного состояния предприятия. Изучение особенностей санитарно-гигиенического контроля.		
Тема 3.3. Патогенные микроорганизмы, встречающиеся в молоке и молочных продуктах.	Содержание учебного материала		
	Возбудители пищевых токсикозов.		
	Возбудители пищевых токсикоинфекций.		
	Кишечные инфекционные болезни человека.		
	Зооантропонозы.		

	Лабораторные работы		
	20 Взятие смывов с оборудования. Проведение посева смывов на питательные среды.		
	21 Проведение учета микрофлоры посевов и санитарная оценка состояния производства		
Тема 3.4.Основы промышленной санитарии и гигиены.	Содержание учебного материала		
	Понятие о гигиене и санитарии.		
	Личная гигиена.		
	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.		
	Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях молочной промышленности.		
	Лабораторные работы		*ОК 1-9* *ПК 1.1-3.5*
	22 Санитарно-микробиологическая оценка качества упаковочного материала.		
	23 Проведение учета микрофлоры посевов и санитарная оценка упаковочного материала.		
	24 Приготовление разведений соли. Посев разведений на питательные среды.		
	25 Санитарно-микробиологическая оценка соли.		
	26 Взятие смывов с рук работников.		
	27 Оформление журнала санитарно - гигиенического состояния производства.		
	28 Приготовление разведений сахара. Посев разведений на питательные среды.		
	29 Санитарно-микробиологическая оценка сахара.		
	30 Контроль хлорирования рук. Оценка санитарного состояния производства		
	Самостоятельная работа обучающихся: Проблемы и вызовы микробиологического контроля в молочной промышленности Способы очистки сточных вод Классификация микроорганизмов		
Всего:		*123 ч*	
Экзамен		*6*	
Итого		*129 ч*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Микробиология, санитария и гигиена».

Оборудование учебного кабинета:
посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология.

Технические средства обучения:
компьютер с лицензионным программным обеспечением, интерактивная доска, обучающие фильмы по общей и специальной микробиологии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
коллекции микроорганизмов; микроскопы; оборудование, посуда для лабораторных работ.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1.Лаушкина Т.А.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, -М.:Издательский центр «Академия»,2022,-144с

i. Дополнительные источники:

1. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов, - Сергиеев Посад: ООО «Всё для Вас - Подмосковье»,1999.
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена,-М.:Издательский центр «Академия»,2007
3. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.- М.: Госагропром СССР. 1988.
4. Инструкция по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности.- М.: ВНИМИ, 1984.
5. ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа.
6. ГОСТ 13264-88 Молоко коровье. Требования при заготовке.
7. ГОСТ 10444. 12-88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов.
8. 37-87 Масло коровье. Технические условия.
9. Королева Н.С. Основы микробиологии и гигиены молока и молочных продуктов.- Легкая промышленность, 1984.
10. Санитарные правила для предприятий молочной промышленности.- М.: Госагропром СССР, 1987.
11. Сергеев В.М., Силантьева Л.А. и др. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности.- Л.: ВО Агропромиздат, 1989.

Журналы:

5. «Переработка молока» Издательство: ООО «ЭкспертКоммерц»
6. «Молочная промышленность» Издательство

Интернет-ресурсы

И-Р1 ЦКП https://e-learning.tspk-mo.ru/seo/courses/

И-Р2 http://mirmicro.narod.ru Все о микробиологии

И-Р3 http://www.booksmed.com/mikrobiologiya/ учебники по микробиологии

И-Р4 https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_piwevom_proizvodstve/ санитария и гигиена в пищевом производстве

И-Р-5 https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/ правила личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
-работать с лабораторным оборудованием; -определять основные группы микроорганизмов; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	-текущий контроль в форме тестовых заданий; -оценка решения ситуационных задач; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме: -тестовых заданий; - защиты лабораторных занятий; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -оценка в рамках текущего контроля: результатов работы на лабораторных занятиях;
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;	-текущий контроль в форме: -тестовых заданий; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -устный и письменный опросы; -защита реферата; -контрольная работа; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме письменного опроса; -текущий контроль в форме устного опроса; -наблюдение и оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях; -текущий контроль в форме: результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;

-правила личной гигиены работников пищевых производств.	

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций **ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа	портфолио

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.17
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» является вариативной частью общепрофессионального цикла примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09, ПК 3.1-3.5

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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

Профессиональные компетенции:

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.

1.2.Цели и задачи учебной дисциплины

Код [21] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-9 *ПК 3.1-3.3* *ЛР 2 ЛР 3* *ЛР 12 ЛР 15*	- использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 12Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Правовые основы профессиональной деятельности»
2.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**34**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций и личностных результатов[22], формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	4
Раздел 1. Право и экономика.			
Тема 1.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного статуса. Физические лица и юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности: понятие, виды, функции.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 1.2. Правовое регулирование договорных отношений.	Понятие, содержание и форма гражданско-правового договора. Виды договоров. Заключение, изменение и расторжение договора. Отдельные виды гражданско-правовых договоров: купли-продажи, поставки, аренды, подряда.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 1.3. Экономические споры.	Понятие и виды экономических споров**.** Подведомственность и подсудность споров.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*

[22] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Раздел 2. Труд и социальная защита.			
Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права.	Предмет, метод, система и источники трудового права. Трудовые правоотношения. Понятие трудовой правосубъектности. Трудовая правосубъектность работника и работодателя. Основания возникновения, изменения и прекращения трудовых правоотношений.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Понятие и формы занятости. Условия и порядок признания граждан безработными. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Порядок, приостановление и прекращение выплаты пособия. Профессиональное обучение. Стипендия.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 2.3. Трудовой договор.	Понятие, содержание и виды трудового договора. Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений. Испытательный срок. Трудовая книжка. Изменение условий трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха.	Понятие, виды и режим рабочего времени. Понятие времени отдыха. Понятие и виды отпусков. Исчисление и порядок предоставления ежегодных оплачиваемых отпусков. Отпуск без сохранения заработной платы.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 2.5. Заработная плата.	Понятие, значение и механизм правового регулирования заработной платы. Системы оплаты труда и стимулирующие выплаты. Порядок выплаты и защита заработной платы.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 2.6. Трудовая дисциплина.	Понятие и способы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Виды, обжалование и снятие дисциплинарных взысканий.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*
Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового	Понятие, условия, особенности и виды материальной ответственности. Материальная ответственность работника перед работодателем. Материальная ответственность работодателя перед работником.		*ОК 1-9 ПК 3.1-3.3 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12 ЛР 15*

договора.			
Тема 2.8. Трудовые споры.	Понятие, виды, причины, условия и поводы возникновения трудовых споров. Понятие, рассмотрение индивидуальных трудовых споров.		*ОК 1-9* *ПК 3.1-3.3* *ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12* *ЛР 15*
Раздел 3. Административное право.			
Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	Понятие административного права. Понятие и признаки административной ответственности**.** Административное правонарушение. Административные наказания. ***Самостоятельная работа****: подготовка к зачету.*		*ОК 1-9* *ПК 3.1-3.3* *ЛР 2 ЛР 3 ЛР 12* *ЛР 15*
Зачет		**2**	
Всего		**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оборудованного ТСО.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: *проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением.*

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

а. Информационное обеспечение обучения.

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебные пособия

1. Федоряныч О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности ОИЦ «Академия». 2022

Дополнительные источники:

Дополнительная учебная литература

1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2019.
2. Матвеев Л.О. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Краткий курс.- М.: Форум, 2019.
3. Большой юридический словарь. / Под ред. А.Я.Сухарева, В.Д.Зорькина, В.Е. Крутских - М.: ИНФРА, 2018.
4. Анохин В.С. Предпринимательское право- М.: Статус, 2019.
5. Ершова И.В., Иванова Т.М. Предпринимательское право. - М.: Юриспруден., 2018.

Интернет-ресурсы

1. Электронный ресурс «Глоссарий». Форма доступа: www.glossary.ru
   Возможность получить толкование терминов
2. Электронный ресурс «Студенческая электронная библиотека «ВЕДА».
   Форма доступа: www.lib.ua-ru.net.
   Большой специализированный каталог российских учебников, монографий по всем отраслям права. Содержит теоретические, практические материалы и создан для максимальной помощи в учебе студентов.
3. Электронный ресурс «Википедия». Форма доступа: www.ru.wikipedia.org.
   Свободная общедоступная мультиязычная универсальная интернет-энциклопедия.

Нормативно-правовые материалы

1. Конституция РФ, 2009.
2. Гражданский кодекс РФ / ч.1 и ч.2/, 2013.
3. Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью», 2008.
4. Федеральный закон «Об акционерных обществах», 2009.
5. Федеральный закон «О производственных кооперативах», 2009.
6. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», 2009.
7. Федеральный закон «О защите прав потребителей», 2009.
8. Кодекс об административных правонарушениях, 2013.
9. Трудовой кодекс РФ, 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	- индивидуальное задание, - практическое занятие, - решение ситуативных задач
Знания: – - основные положения Конституции Российской Федерации; – - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – - организационно-правовые формы юридических лиц; – - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; – - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – - право социальной защиты граждан; – - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – - виды административных правонарушений и административной ответственности; – - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	- оценка устных ответов в форме опроса; - оценка составления конспектов; - оценка составления схем и таблиц по систематизации учебного материала; - оценка результатов защиты рефератов, докладов; - оценка квалификации правовых ситуаций
Итоговая аттестация	**Зачет**

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР 2Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций **ЛР 3**Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих **ЛР 12**Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания **ЛР 15** Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Методы оценки результатов обучения: – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; – накопительная оценка.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.18
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и входит в общепрофессиональный цикл учебных дисциплин

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций – ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, а также профессиональных компетенций – ПК 3.1, ПК 3.2.

1.1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины:
Общие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
Профессиональные компетенции:
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
Личностные результаты:
ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код [23] ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14	− рассчитывать основные экономические показатели; − применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; − анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	− основные положения экономической теории; − основы макроэкономики; − основы функционирования рынка труда в современных условиях; − сущность и основные принципы делового общения; − сущность и основные принципы управления; − сущность и основные направления маркетинговой деятельности.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
• изучение дополнительного материала по дисциплине	
Итоговая аттестация в форме: экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов24, формированию которых способствует элемент программы
1.	2.		
	Введение в предмет	**1**	
Тема 1. Сущность экономической науки	Экономика. Сущность и роль экономики в жизни человека. Дословный перевод термина. Участники экономической деятельности. Уровни экономической науки. Потребность. Пирамида потребностей. Безграничность потребностей. Ограниченность ресурсов. Свободные и экономические блага. Методы распределения ограниченных ресурсов. Стадии экономической деятельности. Факторы производства. Средства производства. Воспроизводство. Кривая производственных возможностей. Выбор и альтернативная стоимость. Собственность и право собственности. Экономические системы, и их типы	**10**	ОК 01-04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы	---	
	Практические работы: 1. ПР № 1 «Зачем мне изучать экономику?» 2. ПР № 2 «Кривая производственных возможностей» 3. ПР № 3 «Характеристика типов экономических систем»	3	
	Контрольные работы	---	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение дополнительного материала на тему «История развития экономической науки»	1	
Тема 2. Основы рыночной экономики	Сущность денег. Виды денег в современном обществе. Функции Центрального Банка РФ. Товарно-денежное обращение. Денежная масса. Инфляция. Расчет инфляции. Рынок. Структура рынка. Инфраструктура рынка. Условия существования рынка. Типы рынков. Конкуренция и монополия. Спрос. Факторы формирования спроса. Предложение. Факторы формирования предложения. Равновесие. Дефицит и избыток товаров. Эластичность спроса. Парадокс стоимости. Рациональное и иррациональное поведение на рынке. Теория полезности. Общественные блага. Закон безбилетника. Общественное благосостояние. Роль налогов в экономике. Государственное регулирование отдельных рынков	**23**	ОК 01-04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы	---	
	Практические работы: 1. ПР № 4 «Расчет денежной массы» 2. ПР № 5 «Расчет инфляции» 3. ПР № 6 «Конкуренция и монополия»	7	

[24] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	4. ПР № 7 «Расчет равновесной цены» 5. ПР № 8 «Расчет эластичности спроса» 6. ПР № 9 «Общественное благосостояние» 7. ПР № 10 «Государственное регулирование отдельных рынков»		
	Контрольные работы	---	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение дополнительного материала на тему «Основы антимонопольной деятельности государства»»	1	
Тема 3. Труд. Рынок труда	Труд. Занятость. Безработица. Трудовые ресурсы страны. Современные формы занятости. Рынок труда. Работник и работодатель. Трудовые отношения. Hard-skills и soft-skills современного специалиста	**10**	ОК 01-04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.	---	
	Практические работы: ПР № 11 «Расчет показателей безработицы» ПР № 12 «Предложение на рынке труда» - 2 час.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение дополнительного материала на тему «Нужны ли профсоюзы?»	1	
Тема 4. Основы делового общения и менеджмента	Общение. Уровни общения. Средства общения. Виды общения. Деловое общение. Вербальные и невербальные средства общения. Управление. Менеджмент. Власть и лидерство как основа управления. Виды власти. Менеджер. Ресурсы менеджера. Эмоции в процессе общения и управления. Авторитет руководителя.	**19**	ОК 01-04 ПК 3.1, 3.2 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14
	Лабораторные работы.	---	
	Практические работы: ПР № 13 «Особенности вербального общения» - 2 час. ПР № 14 «Особенности невербального общения» ПР № 15 «Определение лидерских качеств» ПР № 16 «Портрет современного менеджера»	5	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение дополнительного материала на тему «История развития менеджмента»		
Тема 5. Основы маркетинга	Сущность маркетинга. Маркетинговое понимание товара. Жизненный цикл товара. Понятие и виды цен. Основы ценообразования. Продвижение товаров на рынок. Понятие, виды и каналы сбыта. Модели поведения покупателей. Процесс принятия решений о покупке.	**11**	
	Лабораторные работы.	---	
	Практические работы: 1. ПР № 17 «Потребительские свойства товаров» 2. ПР № 18 «Формирование розничной цены»	2	

	Самостоятельная работа обучающихся: - проработка конспектов - поиск информации в сети Интернет - заполнение таблицы	6	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Менеджмента и маркетинга;

3.1. Оборудование учебного кабинета и ТСО:

1. Рабочий стол преподавателя
2. Стул преподавателя
3. Учебные парты
4. Стулья для студентов
5. Многофункциональное устройство
6. Экран
7. Проектор
8. Монитор
9. Процессор
10. Компьютерная мышь
11. Клавиатура

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

a. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
Основные источники (ОИ):			
1.	Основы экономики с практикумом	Братухина О.А.	М.: КНОРУС, 2022
2.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Грибов В.Д.	М.: КНОРУС, 2021
3.			
Дополнительные источники (ДИ):			
1.	Основы экономики	Терещенко О.Н.	М.: Академия, 2014
2.	Экономическая теория	Пястолов С.М.	М.: Академия, 2015
3.	Деловое общение	Самыгин С.И, Руденко А.М.	М.: КНОРУС, 2012
Интернет-ресурсы (И-Р)			
И-Р 1	http://lektorium.tv – лекции ведущих лекторов РФ		
И-Р 2	www. ekonomicus.ru – образовательно-справочный сайт по экономике		
И-Р 3	www.gks.ru – сайт государственного комитета статистики		
И-Р 4	www. газета.ru – главные новости дня		

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения[25]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Умения: − рассчитывать основные экономические показатели; − применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; − анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; Знания: − основные положения экономической теории; − основы макроэкономики; − основы функционирования рынка труда в современных условиях; − сущность и основные принципы делового общения; − сущность и основные принципы управления; − сущность и основные направления маркетинговой деятельности.	**Оценка «Отлично»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, все предусмотренные программой учебные задания выполнены в полном объеме и без ошибок. **Оценка «Хорошо»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые знания сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками. **Оценка «Удовлетворительно»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса освоено частично, но необходимый минимум знаний сформирован, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками. **Оценка «Неудовлетворительно»** выставляется если студентом теоретическое содержание курса не освоено, необходимый минимум знаний не сформирован, учебные задания не выполнены или содержат грубые ошибки.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических работ Тестирование, Устный опрос

Личностные результаты	***Методы оценки***
ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности ЛР14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Портфолио

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 2.19
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии

Адаптированная образовательная программа

для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
(для лиц с соматическими заболеваниями**)**

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

форма обучения очная

с. Новый Быт, 2026 г

Рабочая адаптированная программа учебной дисциплины АД.01 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с иными нарушениями на реализацию специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочая программы

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.01 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: *адаптационный цикл.*

Дисциплина имеет ярко выраженный практико-ориентированный характер. Профессиональные и общие компетенции, формирующиеся и совершенствующиеся в результате освоения дисциплины, необходимы при изучении профессиональных модулей и дальнейшего использования в профессиональной деятельности.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;

Использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение. Применять полученные знания на практике с учетом приемов самокоррекции нозологических отличий;

Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;

Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;

Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;

Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;

Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;

Приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода - вывода информации;

Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Грамотное изложение мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.	Создавать и оформлять текстовые документы. Использовать для коммуникации различные сервисы.	Сервисы глобальной сети, приемы работы в текстовом редакторе.
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Анализ полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выполнять поиск информации с помощью поисковых систем. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Основные приемы эффективного поиска информации, способы записи расширенных условий поиска, наиболее популярные поисковые системы. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективное взаимодействие с коллективом	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[26]	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[27]	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 18**

1.4. Примерное количество часов, отводимые на освоение учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося **74** час, в том числе:
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем **70** часов;
Самостоятельной работы обучающегося **4** часов

Промежуточная аттестация – **зачет**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Примерный объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	**Объем часов**
Рекомендуемый объем образовательной программы	74
Учебная нагрузка обучающихся	70
в том числе:	
лекции, уроки	60
Практические работы	10
Самостоятельные работы	4
Промежуточная аттестация форме зачета	

2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельностиобучающихся***	***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
Тема 1. **Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья**	*Содержание учебного материала*		*ОК 1,2,4*
	1. Специальные возможности ОС, для пользователей с ограниченными возможностями.		*ОК 1,2,4*
	2. Адаптированная компьютерная техника		*ОК 1,2,4*
	3. Правила и приемы организации рабочего места для обучения с учетом индивидуальных нарушений здоровья		*ОК 1,2,4*
	4. Технологии работы с информацией		*ОК 1,2,4*
	5.Организация индивидуального информационного пространства		*ОК 1,2,4*
	6. Использование устройств ввода и вывода информации		*ОК 1,2,4*
	7. Использование специального программного обеспечения		*ОК 1,2,4*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Использование адаптированной компьютерной техники»		*ОК 1,2,4*
	2.Практическое занятие «Использование устройств ввода и вывода информации»		*ОК 1,2,4*
	3.Практическое занятие «Работа с текстовой информацией»		*ОК 1,2,4*
	4. Практическое занятие «Отработка приемов преобразования информации в различные форматы»		*ОК 1,2,4*
	Самостоятельная работа обучающихся		

Тема 2. **Дистанционные**	*Содержание учебного материала*		*ОК 1,2,4*

образовательныетехнологии	1. Дистанционное обучение		*ОК 1,2,4*
	2. Дистанционные олимпиады и конкурсы		*ОК 1,2,4*
	3. Сетевые образовательные ресурсы		*ОК 1,2,4*
	4. Он-лайн тестирование и сертификация		*ОК 1,2,4*
	Самостоятельная работа обучающихся		*ОК 1,2,4*
***Тема 3.* Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации**	*Содержание учебного материала*		*ОК 1,2,4*
	1. Программные и технические средства телекоммуникационных технологий.		*ОК 1,2,4*
	2. Поисковые системы.		*ОК 1,2,4*
	3. Сервисы глобальной сети.		*ОК 1,2,4*
	4.Электронная почта, видеоконференция, форум, интернет-библиотека		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Практическое занятие «Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья».		*ОК 1,2,4*
	2.Практическое занятие «Работа с электронной почтой».		*ОК 1,2,4*
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Зачет		
Всего:		***74***	

.

3. Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности студентов с ОВЗ и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной адаптационной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподносить его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке учащихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала студентами, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности учащихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика». Оборудование учебного кабинета:

- компьютеры не менее 15 шт.
- проектор, экран;
- доступ в интернет;
- локальная сеть;
- маркерная доска.

Технические средства обучения:

- сканер;
- принтер,
- веб-камеры (не менее 15 шт);
- наушники с микрофоном (не менее 15 шт);
- интерактивная доска.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее общеепрограммное обеспечение:

- операционная система семейств ОС Windows или Linux;
- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (браузеры);
- программы демонстрации видеоматериалов;
- программы для демонстрации и создания презентаций;
- текстовый редактор.

Кроме того, для студентов с ограниченными возможностями зрения используется следующее специализированное программное обеспечение: программное обеспечение экранного доступа (JAWS для Windows, Focus 40 Blue); программное обеспечение OpenBook; экранный диктор (специальные возможности Windows).

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с нарушениями слуха. Для слабослышащих обучающихся использование сурдотехнических средств является средством оптимизации учебного процесса, средством компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции. Технологии беспроводной передачи звука (FM-системы) являются эффективным средством для улучшения разборчивости речи в процессе обучения.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ- камерой, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

3.3. Информационное обеспечение обученияОсновные источники:

1. 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, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.4. Основные электронные издания

5. Васильев, А. Н. Числовые расчеты в Excel: учебное пособие для спо / А. Н. Васильев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 600 с. — ISBN 978-5-8114-9367-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/193370.

6. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel: учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185903.

7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035.

3.2.5. Дополнительные источники

20. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476487.

21. Гниденко, И. Г. Технология разработки программного обеспечения: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Г. Гниденко, Ф. Ф. Павлов, Д. Ю. Федоров. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05047-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472502.

22. Организационное и правовое обеспечение информационной безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов, С. Г. Чубукова, В. А. Ниесов; ответственные редакторы Т. А. Полякова, А. А. Стрельцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00843-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451933.

23. Официальный интернет-портал правовой информации (государственная системаправовой информации) – http://www.pravo.gov.ru

24. Справочная правовая система «Гарант» – www.garant.ru

25. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – www.consultant.ru

26. Справочная правовая система «Кодекс» – www.kodeks.ru

27. Информационный портал Министерства образования и науки Российской Федерации – http://минобрнауки.рф/.

28. Информационный портал Федеральной службы по надзору в сфере

образованияи науки (Рособрнадзор) – http://obrnadzor.gov.ru/

29. Информационный ресурс «Образование России» – http://ru.education.mon.gov.ru/.

30. Портал ФГБУ Федерального центра образовательного законодательства – http://www.lexed.ru/.

31. Портал профессионального союза работников образования и науки Российской Федерации – http://www.ed-union.ru/.

32. Портал Федерального центра информационно-образовательных ресурсов – http://fcior.edu.ru/.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Форма проведения аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки**	**Критерии оценок (шкала оценок)**	
Обучающийся должен уметь:		1 2	3 4 5
Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современнымтребованиям	*Проведение тематическо го тестировани я, устный опрос*	Не может работать сПО	Уверенно используетв работе ПО Универсально го назначения
Использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение	*Устный опрос, проведение тематическог о тестирования*	Не в состоянии использовать напрактике адаптивные технологии своейнозологии	Выбирает и используе т подходящие для своей нозологии адаптивные технологии
Осуществлять выбор способа представления информации в соответствиис учебными задачами	*Решение ситуационных задач*	Не умеет осуществлять поиск и выбор информации	Выполняет поиск информации и выбор способа ее представления в соответствии сзадачей
Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационныхтехнологий	*Экспертная оценка на практическом занятии*	Не умеет использоват ь средства ИТ для оформления учебных работ	Использует современные ИТ для оформления учебныхработ

Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности	*Экспертная оценка на практическом занятии*	Не умеет использовать альтернативные средства коммуникации	Использует альтернативные средства коммуникации
Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности	*Экспертная оценка на практическом занятии*	Не умеет использовать специальные ИКТ в своей деятельности	Использует специальные ИКТ в своей деятельности
Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности дляэффективной организации индивидуального информационногопространства	*Экспертная оценка на практическом занятии*	Не в состоянии организовать индивидуальное информационное пространство	Организует индивидуальное информационное пространство соответственно нозологии
Обучающийся должен знать:			
Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;	*Устный опрос, проведение тематического тестирования*	Не знает основные положения	Знает современные приемы обработки информации различного типа
Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;	*Устный опрос*	Не знает основные положения	Знает адаптивные технологии и ПО специального назначения, подходящие для своей нозологии
Приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода - вывода информации	*Устный опрос*	Не знает основные приемы	Знает приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода - вывода информации
Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.	*Устный опрос*	Не знает основные приемы	Знает основные приемы поиска информации и способы ее преобразования, подходящие для своей

			нозологии

Приложение 2.20
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

АД.02 Психология и профессиональное самоопределение

Адаптированная образовательная программа

для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
(для лиц с соматическими заболеваниями **)**

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

форма обучения очная

с. Новый Быт, 2026 г

Рабочая адаптированная программа учебной дисциплины АД.01 Адаптивные информационно-коммуникационные технологии разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного ПриказомМинпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с иными нарушениями на реализацию специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочая программы

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.02 Психология и профессиональное самоопределение** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: адаптационный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью примерной адаптационной дисциплины является приобретение и использование навыков успешной социализации личности посредством знаний, приобретенных в ходе усвоения дисциплины.

В результате освоения примерной адаптационной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» обучающийся должен:

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека:
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Понимание значимость своей специальности. Соответствие поведения общечеловеческим ценностям и моральным нормам.	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной профессиональной терминологии. Планирование траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Кратковременное планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[28]	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[29]	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 18**

1.4. Количество часов, отводимые на освоение учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося **115** часов, в том числе: нагрузка во взаимодействии с преподавателем **106** часов;
Самостоятельной работы обучающегося **9** часов

Промежуточная аттестация –**дифференцированный зачет**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	**Объем часов**
Рекомендуемый объем образовательной программы	115
Учебная нагрузка обучающихся	106
в том числе:	
лекции, уроки	71
Практические работы	38
Самостоятельные работы	9
Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся***	***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
Тема 1. Стадии становления личности.	*Содержание учебного материала*		*ОК 1,2,4*
	Основные концептуальные положения и ключевые понятия о развитии личности. Факторы, движущие силы и стадии профессионального становления личности. Взаимодействие индивидуального, личностного и профессионального развития личности.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2. **Профессиональное самоопределение.**	*Содержание учебного материала*		*ОК 1,2,4*
	Подходы к определению понятия «профессия». Классификацияпрофессий. Психологическая структура профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения. Технология выбора профессии.		
	Метод профессиографии. Психограммы и их виды. Содержание и структура профессиограмм. Принципы профессиографирования. Схемы профессиографирования. Знакомство с профессиограммамиразличных профессий.		
	Понятие «профессиональное самоопределение личности». Факторы профессионального самоопределения личности. Сущность и результат профессионального самоопределения личности. Психологические «пространства» самоопределения личности Особенности профессионального самоопределения в разном возрасте.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Практическое занятие «Составление профессиограммы интересующей профессии»		
	2. Опросник «Профессиональная готовность»		
	3. Анкета интересов		

	4. Тест для выявления начального уровня готовности обучающихся к профессиональному самоопределению		
	5. Тест «Влияние темперамента на выбор профессии»		
	6. Тест «Уровень самооценки»		
	7. Тест «Определение склонностей и коммуникативно-организаторских способностей»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3. Проблемы профессионального самоопределения личности.	*Содержание учебного материала*		*ОК 1,2,4*
	Основная проблема кризисов профессионального самоопределения личности. Виды противоречий в ходе развития субъектов профессионального самоопределения. Психологические особенности кризисов становления профессионального самоопределения личности.		
	Методики определения компонентов профессионального самоопределения учащихся. Активные методы профессионального самоопределения. Построение личной профессиональной перспективы(ЛПП).		
	Ценностно-смысловое значение профессионального самоопределения. Проблема гуманитаризации труда в современных условиях. Роль СМИ в формировании профессиональных и жизненных стереотипов. Условияпостроения успешной карьеры		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Практическое занятие «Исследование особенностей внутриличностных конфликтов у обучающихся».		*ОК 1,2,4*
	2. Анкета «Оценка профессиональной направленности личности»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Дифференцированный зачет		
Всего:		***115***	

3.Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1.Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности студентов с ОВЗ и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной адаптационной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподносить его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке учащихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала студентами, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности учащихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Учебно-методический материал по дисциплине, включающий в себя методические указания для студентов и курс лекций, предоставляется студенту с ограниченными возможностями в печатном и электронном виде..

3.2.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптационной дисциплины требует наличия специально оборудованного учебного класса с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья разных нозологий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- АРМ учителя с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор, экран,

- МФУ.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Основные источники:

1. Психология : учебник и практикум для СПО / А. С. Обухов [и др.] ; под общ.ред. А. С. Обухова.— 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2025. — 404с.

Дополнительные источники:

1. Психология и педагогика в 2 ч. Часть 1. Психология : учебник для СПО / В. А. Сластенин [и др.] ; отв. ред. В. А. Сластенин, В. П. Каширин. — М. : ИздательствоЮрайт, 2017. — 232с.
2. Психология и педагогика в 2 ч. Часть 2. Педагогика : учебник для СПО / В. А. Сластенин [и др.] ; под общ.ред. В. А. Сластенина, В. П. Каширина. — М. : ИздательствоЮрайт, 2017. — 374с.

Интернет-ресурсы

1. Academia [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия». www.acade-mia-moscow.ru
2. Школьный психолог [Электронный ресурс]. URL: http://psy.1september.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Форма проведения аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки**	**Критерии оценок (шкала оценок)**	
Обучающийся должен уметь:		1 2	3 4 5
применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности ивзаимодействия с окружающими;	Решение ситуационных задач	Не в состоянии применять полученные знания и навыки на	Успешно применяет полученные навыки коммуникации в различных условиях
использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельностии общения;	Наблюдение за деятельностью обучающегося	Не владеет приемами психической саморегуляции	Использует приемы психической саморегуляции в процессе деятельностии общения
на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессиональногообучения;	Решение ситуационных задач	Не умеет осуществлять поиск и анализ информации	Может провести анализ профессиональных требований и сделать адекватные выводы.
планировать и составлять временную перспективу своего будущего;	Экспертная оценкана практическом занятии	Не может планировать будущую профессиональную деятельность	Планирует свою профессиональную деятельность в краткосрочном и долгосрочном периоде.
успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;	Наблюдение за деятельностью обучающегося	Не способен адаптироваться к профессиональной деятельности	Успешно адаптируетсяк новым условиям.
Обучающийся должен знать:			
необходимую терминологию, основы и сущность профессионального	Устный опрос,	Не знает основные	Владеет необходимой

самоопределения;	проведение тематического тестирования	положения	терминологией.
простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляцииповедения человека;	Устный опрос	Не знает основные положения	Знает основные понятия темы, способы, приемы имеханизмы психической регуляции.
современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;	Устный опрос	Не знает предъявляемые требования	Ориентируется в требованиях современного рынкатруда.
основные принципы и технологии выбора профессии;	Устный опрос	Не знает основные принципы, отказ от ответа	Знает основные принципы и технологии выборапрофессии.
методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной ибудущей профессиональной деятельности.	Устный опрос	Не знает основныеформы и методы	Знает методы и формыпоиска необходимой информации для эффективной организации учебной ибудущей профессиональной деятельности.

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценкирезультата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Понимание значимость своей профессии (специальности). Соответствие поведения общечеловеческим ценностям и моральным нормам.	Решение ситуационны хзадач, наблюдение	Компетенция освоена, если обучающийся понимает значимость своей профессии и может презентовать структуру профессиональной деятельности
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной профессиональной терминологии. Планирование траектории профессиональног	Экспертная оценка на практическом занятии, опрос, тестирование, решение ситуационны хзадач	Компетенция освоена, если при выполнении практических заданий и решении ситуационных задач обучающийся способен определить актуальность нормативно-правовой документации в
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловыхзадач. Кратковременное планирование профессиональной деятельности.	Экспертная оценка на практическо мзанятии, решение ситуационны хзадач, наблюдение	Компетенция освоена, если при выполнении практических заданий и решении ситуационных задач обучающийся способен организовывать эффективную

Приложение 2.21
к АОП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

АД.03 Социализация и основы социально-правовых знаний

Адаптированная образовательная программа

для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
(для лиц с соматическими заболеваниями)

по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

форма обучения очная

с. Новый Быт, 2026 г

Рабочая адаптированная рабочая программа учебной дисциплины АД.03 Социализация и основы социально-правовых знаний разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с иными нарушениями на реализацию специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочая программы

Рабочая программа учебной дисциплины **АД.03 Социализация и основы социально-правовых знаний** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью адаптационной дисциплины является приобретение и использование навыков успешной социализации личности посредством знаний, приобретенных в ходе усвоения дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условийих реализации;
- Составлять необходимые заявительные документы;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Механизмы социальной адаптации;
- Основополагающие международные документы по правам человека;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Грамотное изложение мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.	Создавать и оформлять текстовые документы. Использовать для коммуникации различные сервисы.	Сервисы глобальной сети, приемы работы в текстовом редакторе.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Анализ полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Выполнять поиск информации с помощью поисковых систем. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Основные приемы эффективного поиска информации, способы записи расширенных условий поиска, наиболее популярные поисковые системы. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективное взаимодействие с коллективом	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	**ЛР 4**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности[30]	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[31]	
Стрессоустойчивость, коммуникабельность	**ЛР 18**

1.4. Примерное количество часов, отводимые на освоение учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки обучающегося **64** часа, в том числе:

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем **60** часов;
Самостоятельной работы обучающегося **4** часов

Промежуточная аттестация – **дифференцированный зачет**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Примерный объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	**Объем часов**
Рекомендуемый объем образовательной программы	64
Учебная нагрузка обучающихся	60
в том числе:	
лекции, уроки	30
Практические работы	30
Самостоятельные работы	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся***	***Объем часов***	***Осваиваемые элементы компетенций***
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Социальная адаптация			
Тема 1.1. Основы социальной адаптации	***Содержание учебного материала***		*ОК 1,2,4*
	Понятие «социальная адаптация»; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).		
	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Механизмы защиты	***Содержание учебного материала***		*ОК 1,2,4*
	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.).		
	Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав исвобод.		
	- ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** - Ознакомление с текстом Конвенции о правах ребенка; Ознакомление с текстом Конвенции о правах инвалидов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Основы российского законодательства			
Тема 2.1. Конституционн	***Содержание учебного материала***		*ОК 1,2,4*

оеправо	Основы конституционного строя РФ: структура органов государственной власти, принцип разделения властей, суверенитета и т.п. Конституционные права и свободы граждан: политические, экономические, социальные, культурные.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Основы гражданского законодательства	***Содержание учебного материала***		*ОК 1,2,4*
	Гражданский кодекс РФ. Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданско-правового договора.		
	Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п).		
	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Решение ситуационных задач по основам наследственного права.		
	2. Решение ситуационных задач по защите прав потребителей. Составление претензии.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Основы семейного права	***Содержание учебного материала***		*ОК 1,2,4*
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор.		
	Права и обязанности родителей и детей Алиментные обязательства членов семьи.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Решение ситуационных задач «Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор».		
	2. Решение ситуационных задач «Права и обязанности родителей и детей Алиментные обязательства членов семьи».		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий)		
Тема 2.4.	***Содержание учебного материала***		*ОК 1,2,4*

Основы трудового права	Понятие «трудовой договор». Содержание и сроки заключения трудового договора.		
	Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора документы предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.)		
	Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового договора)		
	Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочеговремени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день, понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).		
	Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).		
	Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних). Заработная плата. Гарантии и компенсации		
	Решение трудовых споров.Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника. Запрещение локаута.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	1. Решение ситуационных задач по вопросам заключения и расторжения трудового договора.		
	2. Решение ситуационных задач по вопросам рабочего времени и времени отдыха работника.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Дифференцированный зачет		
Итого		***64***	

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

Технологии обучения выбираются таким образом, чтобы учитывать индивидуальные коммуникационные и учебные способности студентов с ОВЗ и способствовать их социальной и профессиональной адаптации. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата встуденческой группе.

В качестве образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы и дающих наиболее эффективные результаты освоения данной адаптационной дисциплины, применяются:

- Лекционно-семинарская система - дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподносить его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке учащихся.
- Информационно-коммуникационные технологии - дают возможность преподавателю визуализировать процесс усвоения учебного материала студентами, используя интеграцию в одном программном продукте разнообразных видов информации; предоставляют удобные возможности работы с материалом за счет нелинейной организации контента (выделения ключевых объектов и организации перекрестных ссылок между ними).
- Технология обучения в малых группах - предполагает организацию групп обучающихся, работающих совместно над решением какой-либо проблемы, служит прекрасной подготовкой к проектной деятельности обучающихся.
- Игровая технология - способствует развитию познавательных интересов, активизации деятельности учащихся, установлению коммуникативных связей.
- Технология проблемного обучения. Особенность проблемных методов состоит в том, что методы основаны на создании проблемных ситуаций, активной познавательной деятельности учащихся, состоящих в поиске и решении сложных вопросов, требующих актуализации знаний, анализа.

Учебно-методический материал по дисциплине, включающий в себя методические указания для студентов и курс лекций, предоставляется студенту с ограниченными возможностями в печатном и электронном виде.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптационной дисциплины требует наличия специально оборудованного учебного класса с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья разных нозологий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных

пособийТехнические средства

обучения:

- АРМ учителя с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор,
- МФУ.

Организация рабочего места и технические и программные средства общего и специального назначения: Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тип шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.3. Информационное обеспечение обучения

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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями. Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии. Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий). Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Основные источники:

1. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.
7. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности ОИЦ «Академия». 2021

Дополнительные источники:

1. Гомола А.И. Гражданское право: учеб. пособие, 12-е изд., перераб. - М.: Академия, 2015.
2. Гомола А.И., Гомола И.А.Семейное право: учеб.пособие, 11-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2015.
3. Харитонова С.В. Трудовое право: учебник,3-е изд., стер. - М.: Академия, 2015.
4. Шкатулла В.И., Шкатулла В.В., Сытинская М.В. Основы правовых знаний: учеб. пособие, 11-е изд., перераб. - М.: Академия, 2016.

Интернет-ресурсы

1. Конвенция о правах инвалидов (принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 года [Электронный ресурс] - Режим доступа: - http://rg.ru/2012/10/24/konvencia-site-dok.htmlсвободный.
2. Academia [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия».www.acade-mia-moscow.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Форма проведения аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Результаты обучения (освоенныеумения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки**	**Критерии оценок (шкала оценок)**	
Обучающийся должен уметь:		1 2	3 4 5
Использовать нормы позитивногосоциального поведения;	*Наблюдение за деятельностью обучающегося*	Демонстрирует негативное социальное поведение	Демонстрирует позитивное социальное поведение
Использовать свои права адекватнозаконодательству;	*Решение ситуационных задач*	Не в состоянии использовать своиправа адекватно законодательству	Умеет использовать свои права адекватно законодательству
Обращаться в надлежащие органы заквалифицированной помощью;	*Решение ситуационных задач*	Не может обратиться за помощью в соответствующиеорганы	Владеет алгоритмом обращения в надлежащие органы
Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретныхусловий их реализации;	*Решение ситуационных задач*	Не способен анализировать и применять нормызаконы в конкретной ситуации	Анализирует и осознанно применяет правовые нормы к конкретной ситуации
Составлять необходимые заявительные документы	*Экспертная оценка на практическом занятии*	Не умеет составлять необходимые документы	Составляет и оформляет необходимые заявительные документы

Использовать приобретенные знания иумения в различных жизненных ситуациях.	*Решение ситуационных задач*	Демонстрирует неспособность использовать приобретенные знания и умения вразличных жизненных ситуациях.	Может использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях
Обучающийся должен знать:			
Механизмы социальной адаптации;	*Устный опрос*	Не знает основные механизмы	Владеет необходимой терминологией.
Основополагающие международныедокументы по правам человека;	*Устный опрос, проведение тематического тестирования*	Не знает основные положения	Знает основные понятия темы, ориентируется в соответствующ их правовых нормах.
Основы гражданского и семейногозаконодательства;	*Устный опрос*	Не знает основные положения	Знает основные понятия темы, ориентируется в соответствующ их правовых нормах.
Основы трудового законодательства.	*Устный опрос*	Не знает основные положения	Знает основные понятия темы, ориентируется в соответствующ их правовых нормах.

Результаты освоения программы (компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**	**Критерии оценок (шкала оценок)**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Понимание значимость своей профессии (специальности). Соответствие поведения общечеловеческим ценностям и моральным нормам.	Решение ситуационных задач, наблюдение	Компетенция освоена, если обучающийся понимает значимость своей профессии и может презентовать структуру профессиональной деятельности

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной профессиональной терминологии.	Экспертная оценка на практическом занятии, опрос, тестирование, решение ситуационных задач	Компетенция освоена, если при выполнении практических заданий и решении ситуационных задач обучающийся способен определить актуальность нормативно-правовой документации.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Кратковременное планирование профессиональной деятельности.	Экспертная оценка на практическомзанятии, решение ситуационных задач наблюдение	Компетенция освоена, если при выполнении практических заданий и решении ситуационных задач обучающийся способен организовывать эффективную работу в коллективе.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

1. Дискуссия.
2. Ситуационная задача.
3. Устный опрос.
4. Тестирование.
5. Практические задания.
6. Деловая игра.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Студентам с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачету, разрешается готовить ответы с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с индивидуальными особенностями.

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может

проводиться в несколько этапов. Допускается использование дистанционных образовательных технологий.

Приложение 3
к АОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

Программа разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (Принято Решением ФУМО СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология Протокол от 14.08.2023 № 4).

Адаптированная рабочая программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами нарушений здоровья - соматическими заболеваниями.

Пояснительная записка

Программа воспитания профессиональной образовательной организации разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Сохраняя преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования, рабочая программа воспитания техникума предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Также структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические и другие работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители иных организаций в соответствии с законодательством Российской Федерации. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ПОО является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, установленными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные (общие) компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности и воспитательного пространства во всех профессиональных образовательных организациях, на всех уровнях образования; отражают общие для любой профессиональной образовательной организации цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС о необходимости оценивания личностных результатов обучающихся в контексте основных направлений воспитания.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала конкретной профессиональной образовательной организации.

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе традиционных российских ценностей (жизни, достоинства, прав и свобод человека, патриотизма, гражданственности, служения Отечеству и ответственности за его судьбу, высоких нравственных идеалов, крепкой семьи, созидательного труда, приоритета духовного над материальным, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, взаимопомощи и взаимоуважения, исторической памяти и преемственности поколений, единства народов России[32]), а также принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Задачи воспитания обучающихся в образовательной организации:

[32] Пункт 5 Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей, утвержденных Указом Президента Российской Федерации от 9 ноября 2022 г. № 809.

усвоение обучающимися знаний норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

формирование и развитие личностных отношений к этим нормам, ценностям, традициям (их освоение, принятие);

приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям социокультурного опыта поведения, общения, межличностных социальных отношений, применения полученных знаний;

достижение личностных результатов освоения общеобразовательных программ в соответствии с ФГОС СПО.

Личностные результаты освоения обучающимися образовательных программ включают:

осознание российской гражданской идентичности;

сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;

готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;

сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия,

профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального. природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на « .формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно должны быть отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания
Целевые ориентиры воспитания выпускников ПОО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
- Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
- Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания
- Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.
- Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.
- Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
- Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).
- Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.
Патриотическое воспитание
- Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
- Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.
- Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

- Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
-Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
-Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.
-Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.
-Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.
- Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
-Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.
-Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.
- Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.
Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
-Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного
поведения в информационной среде
.-Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни.
-Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
-Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
-Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
-Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
-Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.
-Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества.
-Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией.
-Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
-Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.
-Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды.
- Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
-Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания
-Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.
-Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
-Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
-Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
-Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
-Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ
2.1.Уклад профессиональной образовательной организации

Основные вехи истории ПОО, значимые события, выдающиеся педагоги и выпускники

Основные вехи истории ПОО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум» является государственной бюджетной образовательной организацией профессионального образования, находящейся в ведении Московской области, и осуществляющей реализацию основных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих (служащих), программ подготовки специалистов среднего звена, программ профессионального обучения и программ дополнительного профессионального обучения.

Дата создания образовательной организации - **1 сентября 2015 года**

Учреждение создано на основании постановления Правительства Московской области от 22 апреля 2015 года № 281/15, приказа министра образования Московской области от 08 мая 2015 года № 2497 «О проведении мероприятий по реорганизации и переименованию государственных образовательных организаций высшего образования и профессиональных образовательных организаций Московской области» путем реорганизации государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Московской области «Чеховский механико-технологический техникум молочной промышленности» в форме присоединения к нему государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального лицея №56 Московской области, государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища №136 Московской области и государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища №32 Московской области и является правопреемником прав и обязанностей реорганизуемых образовательных учреждений.

«Миссия» ПОО в самосознании её педагогического коллектива

Миссия ГБПОУ МО «Чеховский техникум» - создание условий для воспитания, развития и формирования компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности специалиста, владеющего навыками профессиональной культуры, обладающего гражданско-патриотическим и духовно-нравственным самосознанием; оказание качественных образовательных услуг организациям и населению за счет повышения интеллектуального уровня педагогического коллектива на основе знаний, имеющих практическую направленность в сфере экономики и торговли, развития материально- технической базы и эффективного использования возможностей передовых предприятий региона.

Наиболее значимые традиционные дела, события, мероприятия, составляющие основу воспитательной системы в ПОО

Учебно-воспитательный процесс в ГБПОУ МО «Чеховский техникум» осуществляется согласно рабочим программам воспитания и утвержденного плана учебно-воспитательной работы по следующим направлениям: волонтерская деятельность и добровольчество, студенческое самоуправление, социально-нравственное, духовно-нравственное, гражданско-патриотическое, трудовое, правовое и экологическое воспитание, формирование здорового образа жизни и социализации студентов.

Одной из приоритетных целей воспитательной системы техникума является усиление роли воспитательной работы педагогов по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних, в формировании отрицательного отношения к наркотическим веществам, алкоголю и табаку, и профилактике наркотической и химической зависимости среди студентов техникума. Ежегодно данная работа охватывает весь педагогический процесс, интегрируя учебные занятия, внеурочную деятельность студентов, разнообразную деятельность и общение за пределами техникума. В ходе выполнения комплексного плана мероприятий в техникуме были проведены единые профилактические дни профилактики правонарушений и употребления ПАВ. Для проведения Дней профилактики были приглашены специалисты различных направлений. Студенты техникума приняли участие в медицинском и социально-психологическом тестировании.

Ежемесячно, в течение года проводились заседания Совета по профилактике правонарушений, на которых рассматривались текущие вопросы, вопросы успеваемости, посещаемости и поведения студентов, снятия и постановки на внутренний учёт.

Техникум является социокультурным центром, где проводится огромное количество мероприятий не только внутритехникумовского, но и городского, регионального уровней и международных, что дает возможность студентам развивать свой кругозор, общаться с интересными людьми, участвовать в общественно значимых событиях.

В образовательном процессе предусмотрены Дни здоровья, которые предоставляют студентам дополнительную разгрузку в период интенсивной учебной деятельности.

Одной из первоочередных задач техникума является сохранение и укрепление здоровья студентов. С этой целью в учебном заведении проводились соревнования по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису, игры-соревнования, спортивные праздники. Стало традиционным проведение в учебном заведении осеннего л/атлетического кросса, месячников и акций по формированию здорового образа жизни, спортивных праздников, блицтурниров, различных эстафет и игр.

Традиционные дела, события, мероприятия, составляющие основу воспитательной системы : «День знаний», Акция «Здоровье – твое богатство», Единый день здоровья, Акция «Наш лес. Посади свое дерево», Торжественное мероприятие, посвященное Дню учителя, Ежегодная церемония «Посвящение в студенты», Тематическая линейка: «День народного единства», Концерт, посвященный Дню матери, День правовой грамотности, Праздничные новогодние концерты, Военно-патриотическая игра «Путь воина», Торжественное мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества, Торжественное мероприятие, посвященное Международному женскому дню, День труда, приуроченный к празднику Весны и Труда, Смотр-конкурс строя и песни, конкурс «Письмо солдату», Торжественное мероприятие, посвященное Дню победы, Торжественное мероприятие, посвященное выпуску обучающихся из техникума.

Традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета в ПОО

В ГБПОУ МО «Чеховский техникум» сложилась совокупность традиций, которая отличает техникум от других учебных заведений: ежегодный спортивный праздник «День медведей», который организует и проводит Гандбольный клуб «Чеховские Медведи»; участие в ежегодном Всероссийском турнире по гандболу «Герои Города»; работа волонтерского отряда «Старший друг»; встречи студентов с Благочинным в муниципальной военно-исторической игре "Летучие отряды князя Н.Д. Кудашева в монастырей Подольской епархии игуменом Вознесенской Давидовой пустыни Сергием Куксовым; участие Лопасне"; организация и проведений экскурсий для школьников и студентов в Музей Боевой Славы техникума; участие студентов в Чеховских чтениях детей и молодежи "Чехов и его мир"; участие в интеллектуальных КВИЗах, которые проводят для студентов сотрудники Молодежного центра г. о. Чехов.

Традиционные мероприятия проводятся таким образом, чтобы максимальное число студентов включались в активную деятельность, в коллективное действие, чтобы они выступали в качестве активных участников, а не зрителей. Организация соревнования, конкурса, турнира между курсами активизирует инициативу и творчество. Каждый старается работать на уровне своих максимальных возможностей.

Созданные традиции окружают с того момента, как студенты-первокурсники перешагнули порог техникума, и до того момента, как они покинут его, отправляясь в самостоятельную и трудную жизнь.

Наличие социальных партнёров ПОО, их роль, возможности для развития и совершенствования условий воспитания, воспитательной деятельности

Социальное партнерство – механизм удовлетворения требований потребителя образовательных услуг и залог высокого качества образования, нацеленного на подготовку специалистов нового уровня: творческих и компетентных личностей, способных к профессиональному саморазвитию, самореализации. Между техникумом и предприятиями – партнерами заключаются различного рода договора о сотрудничестве:

- Серпуховское территориальное управление силами и средствами ГКУ МО Мособлпожспас

- ООО "СВОК"
- Парикмахерский салон "Центральный"
- ООО "Аврора"
- ООО "ГЛОБАЛ ИНЖИНИРИНГ СОЛЮШНЗ"
- ООО "Новобытовское отделение отечественного мясомолочного производственного объединения"
- ЗАО "ФМ Ложистик РУС

Сотрудничество нашего техникума с социальными партнерами реализуется через самые разнообразные формы: организация дуального обучения, организация мест практики, трудоустройство выпускников. Наши партнеры принимают участие в разработке профессиональных образовательных программ, в процедуре государственной итоговой аттестации выпускников, в модернизации материальной и производственной базы, в конкурсах профессионального мастерства, семинарах. Создан центр взаимодействия с работодателями, трудоустройства и сопровождения выпускников.

Сотрудничество с органами государственной и муниципальной власти, благотворительными фондами, общественными организациями и другими заинтересованными сторонами:

- Комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав по г.о. Чехов и г.о. Серпухов,
- Окружное управление социального развития № 16 Министерства социального развития Московской области
- ПДН ОМВД России по г.о. Чехов и г.о. Серпухов
- **Управление развитием отраслей социальной сферы Администрации по г.о. Чехов**
- Чеховский молодежный центр
- Чеховский клуб волонтеров
- Молодежный парламент г.о. Чехов
- **Чеховское и Серпуховское управление социальной защиты населения Министерства социальной защиты населения Московской области**
- Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Балашихинский техникум» (БПОО)
- Территориальная психолого-медико-педагогическая комиссия г.о. Серпухов
- Муниципальное бюджетное учреждение «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»
- Настоятель монастыря Вознесенская Давидова пустынь о. Сергий
- МУ ММЦ «Молодость» г.о. Серпухов
- МУ ФСКИ «Равные возможности» г. Серпухов
- Благотворительный фонд «Абсолют помощь» г. Серпухов
- Общество инвалидов «Меридиан» г. Серпухов
- Всероссийское общество инвалидов Афганистана г.о. Чехов
- МОДЮОО «Клуб юных журналистов и музееведов «Чайка»
- СК «Чеховские медведи»
- ОО «Молодая гвардия»

- ВПК «Возрождение»
- ВПК «Цитадель»

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

-максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- проектирование и реализация воспитательных целей в дисциплинах общего и профессионального модулей;

- включение преподавателями в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий;

- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- применение интерактивных форм учебной работы: интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность развивать опыт ведения конструктивного диалога, групповой работы, выстраивания отношений и действий в команде, развивающих критическое мышление;

- побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу ПОО, установление и поддержка на аудиторных занятиях доброжелательной деловой атмосферы;

- создание условий взаимодействия мотивированных и эрудированных обучающихся с неуспевающими, с обучающимися с особыми образовательными потребностями, дающего социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности.

Модуль «Аудиторные занятия»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для

решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- проектирование и реализация воспитательных целей в дисциплинах общего и профессионального модулей;
- включение преподавателями в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- применение интерактивных форм учебной работы: интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность развивать опыт ведения конструктивного диалога, групповой работы, выстраивания отношений и действий в команде, развивающих критическое мышление;
- побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка на аудиторных занятиях доброжелательной деловой атмосферы;
- создание условий взаимодействия мотивированных и эрудированных обучающихся с неуспевающими, с обучающимися с особыми образовательными потребностями, дающего социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности.

Модуль «Внеаудиторная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала внеаудиторной деятельности осуществляется в рамках*:*

- тематические мероприятия воспитательной направленности по изучаемым учебным и профессиональным предметам, курсам, модулям, организуемые педагогами, в том числе совместно с социальными партнёрами;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке;
- участие студентов и педагогов во всероссийских акциях, посвященных значимым событиям в России, мире.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- планирование и проведение групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы кураторов и по необходимости;
- инициирование и поддержка кураторами участия обучающихся в общих мероприятиях техникума, оказание необходимой помощи обучающимися в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- ведение дневника куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т. д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- индивидуальная работа с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои профессиональные, академические, творческие, спортивные, личностные достижения;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

Дополнительное содержание, определяемое профессиональной образовательной

Модуль «Основные воспитательные дела по специальности»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие для всего техникума праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- церемонии награждения (по итогам учебного периода, года) обучающихся и педагогов за участие в жизни техникума, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах и т. п., вклад в развитие техникума, своей местности, города, региона;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров техникума; комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой

профессиональной и др. направленности;

- проводимые для жителей поселения, своей местности, организуемые совместно с родителями обучающихся, социальными партнёрами праздники, фестивали, представления в связи с памятными датами, значимыми событиями для жителей поселения, местности;

- выездные программы, включающие в себя комплекс коллективных творческих дел гражданской, патриотической, историко-краеведческой, экологической, профессионально-трудовой, спортивно-оздоровительной и др. направленности;

- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных воспитательных дел, их отношениями с другими обучающимися, педагогами и другими взрослыми.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- оформление внешнего вида здания (зданий) техникума, фасада, холла при входе и др. государственной символикой Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, муниципального образования (флаг, герб);

- организация и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;

- организация в доступных местах для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии техникума, с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее техникума;

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

- размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в техникуме;

- подготовку и размещение регулярно сменяемых экспозиций творческих работ обучающихся, имеющих профессиональную направленность, демонстрирующих их профессиональные способности и достижения, знакомящих с работами друг друга, фотоотчётов об интересных событиях в техникуме;

- благоустройство и поддержание эстетического вида и всех помещений в техникуме, доступных и безопасных рекреационных зон, благоустройство и озеленение прилегающей территории;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

- деятельность кураторов и других педагогов вместе с обучающимися, их родителями, социальными партнёрами по благоустройству, оформлению аудиторий, территории техникума;

- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена;

- разработка и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, профессиональных конкурсов и т. д. (событийный дизайн);

- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики техникума (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе техникума, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)» Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организация взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией техникума в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;

- тематические родительские собрания в группах, общие собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, работников правоохранительных органов, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;

- родительские дни, в которые родители (законные представители) могут посещать аудиторные и иные занятия, индивидуально общаться с педагогами, администрацией;

- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;

- при наличии среди обучающихся детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приёмных детей целевое взаимодействие с их законными представителями.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в техникуме предусматривает:

- организация и деятельность в техникуме органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.), избранных обучающимися;

- представление органами самоуправления интересов, обучающихся в процессе управления техникумом, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в техникуме, в анализе воспитательной деятельности в техникуме.

-

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организация деятельности педагогического коллектива по созданию в техникуме эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

- проведение исследований рисков безопасности и ресурсов повышения безопасности;

- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и др.);

- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимся групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, конфликтологов, коррекционных педагогов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и т. д.);

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в техникуме, профилактики правонарушений, девиаций.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства техникуме, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы в техникуме по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает:

- профессиональные игры (игры-симуляции, деловые игры, квесты, кейсы), расширяющие знания обучающихся по выбранной специальности;

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах (в т. ч. международных) профессионального мастерства, работа на региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах, конкурсах и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- использование обучающимися Интернет-ресурсов, посвящённых изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся психологом по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь, с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Конституция Российской Федерации;

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах

Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 23.11.2015) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (с изм. и доп. от 24 апреля 2020 г.)

Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 №124-ФЗ (ред. от 28.11.2015)

Федеральный закон от 27.07.2010 № 193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)»

Федеральный закон от 30.12.2020 № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»

Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;

Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;

Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года;

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

Федеральный закон от 24.11.1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

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

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 N 1309 "Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи";

Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 г. N 363 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";

Примерная рабочая программа воспитания для профессиональных образовательных организаций (в том числе для организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, разработанная «Институтом изучения детства, семьи и воспитания».

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Требования к организации адаптированных основных образовательных программах для обучающихся каждой нозологической группы. В воспитательной образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, воспитанники интерната, опекаемые обучающиеся, обучающиеся из семей СОП), обучающимся с отклоняющимся поведением «группы риска» — создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

-налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации;

-формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;

-построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;

-обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

-формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных возрасту и физическому и (или) психическому состоянию методов воспитания;

-создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием адекватных вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы воспитателей, педагогов-психологов,

-личностно-ориентированный подход в организации всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями.

3.4 Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Для получения различной информации образовательной среды в образовательной организации должна быть организована информационная строка (информационный терминал) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для обучающихся с соматическими заболеваниями, у которых не поражены опорно-двигательные функции и органы чувств, зачастую достаточно повысить степень учета эргономических требований к учебным материалам, чтобы студент с ОВЗ сам мог выбрать размер и тин шрифта при просмотре, полученного материале на экране, убрать или переместить рисунки и т.п., изменить цвета, используемые при оформлении текста, подобрать степень яркости и контраста.

3.5 Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение процесса воспитания предполагает наличие в образовательной организации компьютерной и мультимедийной техники, средств связи, доступа к интернет-ресурсам и специализированного оборудования.

Информационное обеспечение воспитания способствует организации:

- информирования о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;

- информационной и методической поддержки реализации рабочей программы воспитания;

- взаимодействия в удаленном доступе всех участников воспитательного процесса (обучающихся, педагогических работников, работодателей, родителей, общественности и др.).

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

3.6 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;

- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности;

- рекомендации к поощрению от наставников, методистов по практике, социальных и партнеров;

- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности;

- успешное освоение образовательных программ по специальности.

Формы поощрения: объявления благодарности, награждение грамотой, памятным подарком, публикации в СМИ, публичное признание заслуг, материальное стимулирование на основании локальных актов ОО.

Приложение 4
к АОП по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

с. Новый Быт, 2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
2	СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ	
3	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	

1.ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1 Особенности образовательной программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343; с Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г и «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом № 800 Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. (с изменениями, утвержденными приказом № 311 от 05.05.2022 Министерства просвещения Российской Федерации, приказом 351 от 22.05.2026 Министерства просвещения Российской Федерации).

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности и уровня сформированности профессиональных компетенций, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) .

Видом ГИА выпускников ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1 по является демонстрационный экзамен и дипломный проект (работа). Эти виды испытаний позволят наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 33 Программы.

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

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

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

Дипломный проект (работа) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы (дипломного проекта), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных знаний и умений.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы , в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующие основным видам профессиональной деятельности, (далее – ВПД) предусмотренных ФГОС СПО по специальности ПК:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу- приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

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

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

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

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.

ПК 4.1. Отделение частей туши в соответствии с требованиями технологии

ПК 4.2 Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса

Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по квалификации рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация в соответствии с ФГОС СПО	Профессиональный стандарт	Компетенция Профессионалы
Техник-технолог	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н	Производство мясных продуктов

Соответствие профессиональных компетенций ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
обобщенным трудовым функциям профессионального стандарта

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт, обобщенные трудовые функции (ОТФ)
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и	А/01.4 Техническое обслуживание

расходных материаловдля производства продуктов питания измясного сырья. ПК 1.2.Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линияхв соответствии с технологическими инструкциями.	технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией. A/02.4 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. 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. B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. C/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линия. C/02.5Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья. D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	
ПК3.1. 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.	

ПК 4.1. Отделение частей туши в соответствии с требованиями технологии ПК 4.2 Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса	технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения. Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

2 СТРУКТУРА ПРОЦЕДУРЫ ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1 Подготовка проведения ГИА

ГИА в форме демонстрационного экзамена проводится единой ГЭК, создаваемой исполнительным органом субъекта Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого проводится ГИА.

ГИА в форме защиты дипломного проекта (работы) проводится ГЭК, создаваемой образовательной организацией.

В состав ГЭК входят председатель, заместители председателя, члены и ответственный секретарь. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена состав ГЭК утверждается распорядительным актом исполнительного органа, осуществляющего государственное управление в сфере образования субъекта Российской Федерации, на территории которого проводится ГИА, не позднее 15 ноября года, предшествующего году проведения ГИА. Председателем ГЭК является руководитель или заместитель руководителя указанного органа.

При проведении ГИА в форме защиты дипломного проекта (работы) состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации не позднее 15 декабря года, предшествующего году проведения ГИА. Председателем ГЭК является руководитель или заместитель руководителя указанной организации, если иное не установлено решением учредителя образовательной организации.

Состав ГЭК действует в течение одного календарного года, следующего за годом его утверждения.

Для проведения демонстрационного экзамена на территории субъекта Российской Федерации решением ГЭК на основании предложений образовательных организаций в срок не позднее 15 декабря года, предшествующего календарному году проведения демонстрационного экзамена, утверждается список экспертов по укрупненным группам профессий и специальностей (далее - УГПС), по которым проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профилю УГПС (далее - эксперты), для участия в оценке демонстрационного экзамена.

Для координации работы экспертной группы образовательной организацией назначается администратор центра проведения экзамена. Администратор центра проведения экзамена не входит в состав экспертной группы..

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

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

КИМ сопровождаются спецификацией КИМ, размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" организацией, определяемой Министерством

просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор), ежегодно до 1 сентября, предшествующего году их использования.

Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, спецификации КИМ, включаются образовательной организацией в программу ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации, за исключением случая, предусмотренного пунктом 64 Программы.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического (учёного) совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

3. Проведение ГИА

Защита дипломного проекта (работы) происходит на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии во главе с ее председателем. Расписание защит составляется секретарем ГЭК не позднее, чем за 2 недели до начала работы комиссии и доводится до сведения студентов.

Защита дипломного проекта (работы) проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса специальности. Дипломный проект (работа) предоставляется в готовом виде руководителю не позднее 5 дней до её защиты в ГЭК. При нарушении указанных сроков руководитель имеет право не допустить эту работу к защите в ГЭК.

Защита дипломного проекта (работы) осуществляется на заседании Государственной экзаменационной комиссии в виде доклада обучающегося с демонстрацией основных результатов работы, продолжительностью не более 10 минут. Доклад может сопровождаться иллюстративным материалом, представлен в форме электронной презентации. Поощряется использование при выполнении дипломного проекта (работы) и в ходе защиты наглядности, раздаточного материала и электронной презентации.

Порядок обсуждения работы предусматривает: ответы обучающегося на вопросы членов ГЭК; ознакомление членов ГЭК с отзывом руководителя и рецензией; дискуссию по теме работы; ответы обучающегося на замечания и т.д. В отзыве руководителя дается преимущественно оценка процесса написания дипломного проекта (работы) и отношения автора к выполняемой работе, раскрываются мотивы выбора темы квалификационной работы, анализируются способности выпускника к самостоятельному творчеству, уровень его профессиональной подготовки.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КИМ, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

КИМ, критерии оценивания доводятся оператором до члена ГЭК, присутствующего на демонстрационном экзамене, за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения КИМ, критериями оценивания во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, администратора центра проведения экзамена, экспертов.

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

фиксируются администратором центра проведения экзамена в протоколах..

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

Член ГЭК ознакомляет с КИМ, критериями оценивания администратора центра проведения экзамена, экспертов, технического эксперта (при необходимости) не позднее чем за один день до проведения демонстрационного экзамена, в том числе для обеспечения проверки готовности центра проведения экзамена и наблюдает за ходом проведения демонстрационного экзамена.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена администратор центра проведения экзамена ознакомляет выпускников с КИМ, передает им копии КИМ.

Администратор центра проведения экзамена сообщает выпускникам о течении времени выполнения КИМ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления администратором центра проведения экзамена окончания времени выполнения КИМ выпускники прекращают любые действия по выполнению КИМ. Результаты выполнения выпускниками КИМ подлежат фиксации экспертами в соответствии с критериями оценивания. Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификациями КИМ.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы", чемпионата высоких технологий, победителя чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Абилимпикс", победителя и призера национального открытого чемпионата творческих компетенций "АртМастерс (Мастера Искусств)" по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

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

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

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

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

демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

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

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

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

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

члены экспертной группы;

администратор центра проведения экзамена;

представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

выпускники;

технический эксперт;

представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент).

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается администратором, о чём администратором вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

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

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

должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

представители (по согласованию с образовательной организацией);

медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

представители работодателей (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

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

Указанные лица обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать администратору центра проведения экзамена о выявленных фактах нарушения Программы.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Администратор центра проведения экзамена вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Программы, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Программы, требований охраны труда и производственной безопасности.

Администратор центра проведения экзамена может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Администратор центра проведения экзамена обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Программы.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать администратору о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением администратора центра проведения экзамена.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить администратора центра проведения экзамена об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

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

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

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена администратор центра проведения экзамена ознакамливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

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

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности администратор центра проведения экзамена объявляет о начале демонстрационного экзамена. Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом администратором по каждой экзаменационной группе. После объявления начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

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

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации администратором центра проведения экзамена в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

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

Администратор центра проведения экзамена сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления администратором центра проведения экзамена окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

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

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

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

Сдача государственного экзамена и защита дипломных проектов (работ) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4. Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

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

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и администратором центра проведения экзамена после завершения экзамена для экзаменационной группы.

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный администратором центра проведения экзамена протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

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

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

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

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

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

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

5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

При проведении ГИА в форме защиты дипломного проекта (работы) состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена состав апелляционной комиссии утверждается исполнительным органом, осуществляющим государственное управление в сфере образования субъекта Российской Федерации одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается член ГЭК, а также администратор центра проведения экзамена при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

По решению члена апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии

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

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

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

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

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

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

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

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

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

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

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

6. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА 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 ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

"задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, спецификация КИМ, КИМ оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

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

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

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема
1.	Расширение ассортимента производства полуфабрикатов из нетрадиционного сырья (в условиях предприятия)
2.	Разработка технологии и рецептуры рубленых полуфабрикатов с растительным сырьем (в условиях предприятия)
3.	Разработка рецептуры и технологии производства сырокопченых колбасных изделий (в условиях предприятия)
4.	Разработка рецептуры и технологии производства сарделек и шпикачек (в условиях предприятия)
5.	Усовершенствование технологии производства полукопченых колбасных изделий (в условиях предприятия)
6.	Разработка рецептуры и технологии производства полукопченых колбас изделий (в условиях предприятия)
7.	Разработка рецептуры и технологии производства вареных колбас изделий (в условиях предприятия)

Ведомость по защите ВКР

Ф.И.О.	Критерии оценки выполнения дипломной работы						Критерии оценки защиты дипломной работы			Оценка внешнего рецензента	Итоговая оценка
	Актуальность проблемы	Актуальность источников	Полнота раскрытия темы	Практическая значимость работы	Обоснованность рекомендаций; правильность и аргументированность выводов. Взаимосвязь выводов с изложенным материалом	Оформление ВКР	Проведение защиты	Качество графического материала	Степень освоения тематики		
ПМ-20-1											

Критерии оценки выполнения дипломной работы

Критерии		Уровни оценки			
		«5»	«4»	«3»	«2»
Актуальность проблемы	Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Четко сформулирована цель и поставленные задачи	+			
	Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Сформулирована цель и поставленные задачи		+		
	Слабо отражено понимание актуальности и места решаемой задачи. Цель сформулирована недостаточно четко			+	
	Не продемонстрировано понимание актуальности решаемой задачи. Цель не определена				+
Актуальность источников	В работе наряду с учебно-методической, нормативной, периодической литературой, использованы публикации последних лет, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет- ресурсы	+			
	Содержит учебно-методическую, нормативную литературу, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы. Отсутствует обзор публикаций последних лет		+		
	Содержит в основном учебно-методическую литературу			+	
	Содержит недостаточное количество источников				+
Полнота	Тема изложена последовательно и логически	+			

раскрытия темы	обоснована, анализ информации отличается критичностью, умением оценивать разные подходы и точки зрения на сущность излагаемого вопроса				
	Изложение темы правильное и грамотное, имеются незначительные нарушения последовательности изложения мыслей, приводится информация, но не анализируются различные точки зрения на пути разрешения проблемы		+		
	В изложении темы имеются нарушения в последовательности изложения материала, имеются недочеты в построении текста, различные точки зрения исследователей не приводятся и не анализируются			+	
	Нарушена последовательность изложения содержания, во всех частях работы отсутствует связь между ними, имеется много фактических неточностей. В работе отсутствуют ссылки на источники информации				+
Практическая значимость работы	Работа носит исследовательский характер, содержит оценку экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство	+			
	Работа носит исследовательский характер, не в полной мере произведена оценка экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство		+		
	Работа базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, практическая значимость не просматривается			+	
	В работе отсутствует исследовательский характер, не представлены материалы, имеющие практическую значимость				+
Обоснованность рекомендаций; правильность и аргументированность выводов. Взаимосвязь выводов с изложенным материалом	Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, краткие, логически безупречны, предложения обоснованы. Работа содержит практические рекомендации. Заключение соотносится с поставленными во введении целями и задачами исследования	+			
	Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, логичные. Однако рекомендации не вполне обоснованные. Заключение соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования		+		
	Выводы сформулированы нечетко. Представлены необоснованные предложения. Заключение не соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования			+	
	В работе нет выводов либо они носят декларативный, произвольный характер, не соответствующий содержанию главы. Представлены необоснованные предложения. Заключение не содержит ответа на				+

	проблему, поставленную во введении работы				
Оформление ВКР	Оформление соответствует всем требованиям, предъявляемым к ВКР	+			
	Имеются отдельные неточности в оформлении текста работы (нумерация страниц, внутритекстовые элементы)		+		
	В оформлении работы присутствуют ошибки (оформление внутритекстовых элементов, ссылки на литературу, оформление списка литературы)			+	
	Оформление работы не соответствует большинству требований, предъявляемых к ней, имеются грамматические ошибки				+

Критерии оценки защиты дипломной работы

Критерии		Уровни оценки			
		«5»	«4»	«3»	«2»
Проведение защиты	При защите выпускник излагает содержание работы свободно, показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, знает действующие нормативные документы и правильно применяет их содержание при изложении материала	+			
	При защите выпускник излагает содержание ВКР недостаточно свободно, показывает знание вопросов темы, испытывает затруднения, оперируя данными исследования, ориентируется в действующих нормативных документах		+		
	При защите работы выпускник излагает основное содержание работы, читая подготовленный письменный текст, показывает слабые знания вопросов темы			+	
	При защите выпускник не может пояснить содержание своей работы				+
Качество графического материала	Графический материал полностью раскрывает содержание темы работы	+			
	Графический материал раскрывает содержание темы работы, есть замечания в оформлении		+		
	Графический материал недостаточно полно раскрывает содержание темы, есть замечания в оформлении			+	
	Графический материал отсутствует				+
Степень освоения тематики	Отвечает на вопросы аргументированно, с использованием профессиональной лексики	+			
	Отвечает на поставленные вопросы, но допускает неполное их раскрытие или неточности		+		
	Не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы, проявляет неуверенность			+	
	Не может ответить на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки				+

3. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом № 800 Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. (с изменениями, утвержденными приказом № 311 от 05.05.2022 Министерства просвещения Российской Федерации, приказом 351 от 22.05.2026 Министерства просвещения Российской Федерации).

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1 по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Совмещенный график учебного процесса ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1